

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2026** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Katharina Gluche

Carpaccio von der Bete mit Wildkräutersalat und Feta-Päckchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

1 gelbe Bete
 1 Ringelbete

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Beten schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln.

Für den Wildkräutersalat:

75 g Wildkräuter
 2 EL weißer Balsamicoessig
 4 EL Olivenöl
 1 TL Dattelsirup
 1 TL Senf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter waschen. Essig, Olivenöl, Dattelsirup, Senf, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen und damit den Salat marinieren.

Für die karamellisierten Walnüsse:

50 g Walnüsse
 3 EL Zucker

Walnüsse grob hacken. Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Walnüsse zugeben und mit dem Karamell verrühren. Karamellierte Walnüsse einzeln auf ein Backpapier legen und auskühlen lassen.

Für die Feta-Päckchen:

2 Filoteigblätter
 100 g Feta
 Olivenöl, zum Bepinseln
 1 EL heller Sesam
 1 EL dunkler Sesam

Feta in sechs gleich große Stücke teilen. Die Stücke jeweils mit einem Drittel Blatt des Filoteigs umwickeln. Päckchen mit Olivenöl einpinseln, mit etwas Sesam bestreuen und für 15 Minuten im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.