

Rote-Beete-Galette mit Speck

Törggelen bezeichnet einen Brauch in Südtirol. Von Anfang Oktober bis Mitte November werden zur Begleitung des jungen Weins herzhaftere Traditionsgerichte aufgetischt. Neben Speck, Kaminwürsten, Käse und Bauernbrot finden sich aber auch neue Kreationen auf den Tischen.

Er darf beim Törggelen nicht fehlen: der Südtiroler Speck. Laut speck.it kommt der Begriff „Speck“ in der Geschichte von Südtirol erstmals im 18. Jahrhundert vor. Unter anderen Namen erscheint das Wort aber bereits in Handelsregistern und Metzger-Ordnungen ab 1200. Der Begriff stammt aus dem mittelhochdeutschen *spec* und dem althochdeutschen *spek* und bedeutet eigentlich „Dickes, Fett“. In unserem Rezept verfeinert der Südtiroler Speck g.g.A. die Galette. Das ist die französische Bezeichnung für einen runden flachen Pfannkuchen. Die Galette schmeckt warm oder kalt zu einem Glas frischen Weißwein.

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 250 g Dinkelmehl
- 60 ml kaltes Wasser
- 1 TL Salz
- 100 g kalte Butter

Für den Belag:

- 500–600 g Rote Bete
- 3 EL Olivenöl
- 1 weiße Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Rosmarinzwig
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 gestrichener EL Zucker
- 1 Prise Meersalz
- 80 g kernlose Weintrauben
- 100 g Schmand
- 120 g Ziegenkäserolle
- 1 Handvoll Pinienkerne
- nach Belieben hauchdünn geschnittene Scheiben Südtiroler Speck g.g.A.

Zubereitung

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Rote Bete schälen, dabei Küchenhandschuhe benutzen. Anschließend hal-



Der Südtiroler Speck ist das i-Tüpfelchen auf der Galette mit Rote Bete und Weintrauben.

Klara & Ida/Südtiroler Speck

bieren und in Spalten schneiden. Die Spalten auf ein Backblech geben, mit drei EL Olivenöl vermengen und im Backofen 40 bis 50 Minuten garen.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, Wasser, Salz und Butter in kleinen Flocken hinzufügen, alles miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Das gelingt sehr gut mit den Händen oder auch mit den Knethaken der Küchenmaschine. Teig für 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Zwiebel enthäuten und in feine Ringe schneiden. Weintrauben waschen und die größeren halbieren. Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Zwiebelringe hinzugeben und zwei Minuten bei mittlerer Hitze braten. Rosmarinzwig, Essig, Rohrzucker, Meersalz und Weintrauben hinzufügen und weitere drei Minuten unter gelegentlichem Rühren einköcheln. Die Zwiebelringe sollten jetzt weich sein und Farbe angenommen

haben. Rosmarin entfernen, Ziegenkäse in feine Scheiben schneiden.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Teig auf dem Backpapier drei Millimeter dünn, kreisförmig ausrollen. Schmand auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von 1 bis 2 cm stehen lassen. Die Weintrauben-Zwiebel-Mischung auf der Galette verteilen und diese dann gleichmäßig mit den Rote-Bete-Spalten bedecken. Zuletzt Ziegenkäse und Pinienkerne über die Rote Bete geben, Teigblätter dekorativ einschlagen und Backpapier mit der Galette auf das Blech gleiten lassen. Das Blech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und die Galette 40 Minuten backen.

Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen, die Galette kurz auskühlen lassen, in Stücke schneiden und jedes Stück mit hauchdünn geschnittenen Streifen von Südtiroler Speck dekorativ belegen. www.speck.it