

Birnen-Rucola-Türmchen, Ringelbete-Carpaccio und Püree

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

1 rote Ringelbete	1 gelbe Ringelbete	1 Orange
50 g Pinienkerne	1 TL Ahornsirup	1 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Türmchen:

100 g Rucola	Radieschen	1 Zitrone
1 Birne	20 g Walnüsse	50 g Ziegenkäse
1 TL flüssiger Honig	1 TL Weißweinessig	2 EL Walnussöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kurkuma-Kartoffel-Püree:

1 große, mehligk. Kartoffel	40 ml Milch	20 g Butter
1 Muskatnuss	$\frac{1}{4}$ TL Kurkumapulver	Salz

Für das Parmesan-Kartoffelpüree:

1 große, mehligk. Kartoffel	40 ml Milch	20 g Butter
50 g Parmesan	20 g Basilikum	Salz

Für das Rote-Bete-Chili-Püree:

1 große, mehligk. Kartoffel	50 g vorg. Rote Bete	40 ml Milch
20 g Butter	1 Muskatnuss	Chiliflakes , Salz

Für das Carpaccio:

Die rote und gelbe Ringelbete mit dem Alles-Schneider in hauchdünne Scheiben schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Orangensaft- und abrieb mit Olivenöl, Ahornsirup, Apfelessig, Salz und Pfeffer gut mischen. Ringelbete auf einem Teller anrichten und Pinienkerne darüber geben. Mit Dressing beträufeln.

Für das Türmchen:

Rucola waschen und trockentupfen. Radieschen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Birne waschen, trockentupfen und in 3-4 Scheiben schneiden. Zitrone halbieren, auspressen, Saft auspressen und die Birnenscheiben damit bestreichen. Für das Dressing Essig, Walnussöl, Zitronensaft und Honig gut vermischen, bis ein glattes Dressing entstanden ist. Walnüsse, Rucola, Ziegenkäse und RadieschenScheiben mit dem Dressing vermengen und zwischen den Scheiben aufstreichen. Mit Rucola garnieren.

Für das Kurkuma-Kartoffel-Püree:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Muskatnuss reiben. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in etwas Salzwasser garkochen. Wenn die Kartoffeln weich sind (nach ca. 20 Minuten), überschüssiges Wasser abgießen. Butter, Milch, Salz, etwas Muskat und Kurkumapulver zu den Kartoffeln geben und mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken. Anschließend alles nochmals mit einem Schneebesen glattrühren, damit das Püree schön fluffig ist.

Für das Parmesan-Kartoffelpüree:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in etwas Salzwasser garkochen. Wenn die Kartoffeln weich sind (nach ca. 20 Minuten), überschüssiges Wasser abgießen. Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Milch mit einem Stabmixer pürieren. Butter, Salz,

Basilikumsaft und Parmesan zu den Kartoffeln geben und mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken. Anschließend alles nochmals mit einem Schneebesen glattrühren, damit das Püree schön fluffig ist.

Für das Rote-Bete-Chili-Püree:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in etwas Salzwasser garkochen. Wenn die Kartoffeln weich sind (nach ca. 20 Minuten), überschüssiges Wasser abgießen. Muskatnuss reiben.

Butter, Milch, Salz, Rote Bete und Chili zu den Kartoffeln geben und mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken. Anschließend alles nochmals mit einem Schneebesen glattrühren, damit das Püree schön fluffig wird. Mit Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Bernards am 11. Februar 2021