

Süßkartoffelscheiben, Pastinaken-Püree, Rote Bete

Für zwei Personen

Für die gefüllte Süßkartoffel:

1 dicke Süßkartoffel	80 g Ziegenweichkäse-Rolle	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Topping:

1 säuerlicher Apfel	2 große Blätter Rotkohl	30 g Wildpreiselbeeren
2 Zweige Thymian	1 Nelke	Butter, Salz, Pfeffer

Für das Pastinakenpüree:

400 g Pastinaken	1 Zitrone, davon Abrieb	200 g Sahne
50 g Butter	Salz	

Für die dunkle Sauce:

250 ml Gemüsefond	1 EL Sojasauce	2 Zweige Thymian
3 Nelken	2 Pimentkörner	3 Wacholderbeeren
25 ml Pflanzenöl	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Rote Bete:

3 kl. Knollen Rote Bete	20 g Butter	10 ml flüssigen Honig
Salz, Pfeffer		

Für die gefüllte Süßkartoffel: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Süßkartoffel schälen und zwei 4 cm dicke Scheiben abschneiden.

Scheiben mehrmals mit einem Spieß einstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Süßkartoffelscheiben im vorgeheizten Backofen für 15 Minuten garen. Ziegenkäserolle in 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Süßkartoffelscheiben aus dem Ofen nehmen und in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher ein Loch ausstechen, was die Größe vom Ziegenkäse hat. Käse in die Öffnung füllen und im Ofen für weitere 10 Minuten garen.

Anschließend 3 Minuten im Backofen unter der Grillfunktion gratinieren.

Für das Topping: Rotkohlblätter in Wasser mit einer Prise Salz 5 Minuten blanchieren.

Apfel waschen und in dünne Scheiben schneiden, ggf. entkernen. Strunk von Rotkohlblättern entfernen und in feine Streifen schneiden. Rotkohl in einem Topf mit warmer Butter schwenken und Nelke dazugeben. Mit Wildpreiselbeeren, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pastinakenpüree: Pastinaken schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 10 Minuten kochen. Abgießen und in einem Topf mit Butter und Sahne unter Rühren cremig einkochen. Mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

Anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die dunkle Sauce: Öl in einem Topf erhitzen, Mehl hinzugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Gemüsefond einrühren und einmal aufkochen lassen. Mit Sojasauce und Gewürzen abschmecken und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Sauce vor dem Servieren durch ein Sieb passieren.

Für die Rote Bete: Rote Bete 25 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Rote Bete Scheiben darin schwenken. Mit Honig glasieren und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Felix Oltrogge am 18. Dezember 2023