

Rote-Bete-Salat-Praline mit Jakobsmuschel und Lauch

Für zwei Personen

Für die Praline:

4 kleine Salatherzenblätter	2 vorgeg. Rote Bete	2 grüne Äpfel
1 Schalotte	1 Limette, davon Saft	Zucker
Öl, Salz	Pfeffer, Eiswasser	

Für die Jakobsmuschel:

2 Jakobsmuscheln	1 Limette, davon Abrieb	Öl, Salz, Pfeffer
------------------	-------------------------	-------------------

Für die Pumpnickelerde:

100 g Pumpnickel	15 g Butter	Salz , Pfeffer
------------------	-------------	----------------

Für den Sud:

300 ml Buttermilch	50 g frischer Meerrettich	50 g bayrischer Meerrettich
1,5 Limetten, (Abrieb, Saft)	2 Zweige Dill	Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Lauch:

2 Stängel Babylauch	10 g Butter	Öl, Salz, Pfeffer
---------------------	-------------	-------------------

Für das Dill-Öl:

3 Zweige Dill	100 ml neutrales Öl
---------------	---------------------

Für die Garnitur:

1 grüner Apfel	essbare Blüten
----------------	----------------

Für die Praline: Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Öl leicht anschwitzen. Zwei Kugeln (20 mm) mit einem Kugelausstecher aus den Äpfeln ausstechen. Restliche Äpfel entsaften.

Rote Bete würfeln und zu den Schalotten geben, kurz mit anschwitzen und dann mit etwas Apfelsaft sowie Limettensaft ablöschen. Alles solange kochen, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist. Dann alles pürieren und mit Zucker, Salz, Pfeffer und Limettensaft und -abrieb abschmecken. Salatblätter sehr kurz mit heißem Wasser übergießen und sofort im Eisbad abschrecken. Danach die Blätter aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen. Eine Eiswürfelkugelform oder eine kleine Kelle mit einem oder zwei Salatblättern auslegen, sodass die Blätter deutlich überlappen. Einen halben Teelöffel des Pürees in das Blatt geben, eine Apfelkugel in die Mitte drücken, mit einem weiteren Teelöffel Püree auffüllen und die Praline verschließen. Die fertige Praline vorsichtig aus der Form nehmen.

Für die Jakobsmuschel: Muscheln in etwas heißem Öl von beiden Seiten anbraten, sodass sie eine goldbraune Kruste bekommen. Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb würzen.

Für die Pumpnickelerde: Brot in einem Multizerkleinerer kurz zerkleinern oder in sehr kleine Würfel schneiden. Mit Butter in einer Pfanne rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Küchentuch etwas entfetten.

Für den Sud: Dillspitzen abzupfen, fein hacken. Einige Spitzen für die Dekoration beiseitelegen. Buttermilch leicht erhitzen (sie darf nicht kochen, sonst flockt sie aus).

Meerrettich aus dem Glas dazu geben. Dill hinzufügen. Limettenabrieb in den Sud reiben. Mit Salz, Zucker, einigen Tropfen Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren frischen Meerrettich in den Sud reiben.

Für den Lauch: Lauch in einer Pfanne mit Butter und Öl anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Dill-Öl: Öl auf ca. 40 Grad erwärmen, Dill dazu geben, alles pürieren und passieren.

Für die Garnitur: Kleine Kugeln (10 mm) aus dem Apfel ausstechen. Gericht mit Apfelkugeln und Blüten garnieren.

Nina Drenkelforth am 24. April 2023