

Rote-Bete-Salat mit Wassabi-Luft und lila Panko-Sand

Für zwei Personen

1 rote Beteknolle, vorgekocht	1 gelbe Beteknolle, vorgekocht	50 g Panko-Mehl
40 g Himbeeren	1 Zitrone	200 ml Rote-Bete-Saft
100 ml weißer Balsamico	5 EL Olivenöl	3 g Kümmelsamen
1 TL Speisestärke	2 EL Wasabi-Paste	5 schwarze Pfefferkörner
Maldon Sea Salt	1 g Soja-Lecithin	schwarzer Pfeffer
Salz,		

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Für den Panko-Sand 50 Milliliter Rote-Bete-Saft mit dem Panko-Mehl vermischen und salzen. Die Masse dünn auf ein Blech streichen und im Ofen in etwa 20 Minuten trocknen. Anschließend die Masse im Küchenmixer zu „Sand“ vermahlen. Für die Vinaigrette 150 Milliliter Rote-Bete-Saft auf die Hälfte einkochen. Ein Teelöffel Speisestärke hinzugeben und zwei Minuten weiter kochen lassen. Die Vinaigrette vom Herd nehmen, die Himbeeren zugeben und mit einem Löffel zerdrücken. Für fünfzehn Minuten die Vinaigrette ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren. In einem separaten Topf 50 Milliliter Essig aufkochen, vom Herd nehmen, Kümmel und Pfeffer zugeben, etwa 15 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Den aufgekochten Essig zu dem Rote-Bete- Himbeer-Jus geben und kurz vor dem Servieren einen Esslöffel Olivenöl unterrühren. Die Bete-Knollen auf einem Gemüsehobel in zwei bis drei Millimeter feine Scheiben schneiden und mit dem Ausstecher in Form bringen. Dabei zuerst die gelbe Knolle schneiden. Die Scheiben mit einer Vinaigrette aus Essig und Öl im Verhältnis 1:1 bepinseln.

Für die Wasabi-Luft die Wasabi-Paste in 50 Milliliter Wasser geben. Mit etwa einem Esslöffel Saft einer Zitrone und Salz und Pfeffer würzen und das Soja-Lecithin hinzugeben. Die Masse mit einem Stabmixer schaumig schlagen. Das Salat von gelber und roter Bete mit Wasabi-Luft und lila Panko-Sand anrichten, mit etwas Meersalz und der Vinaigrette garnieren und servieren.

Fabian Eckel am 07. Februar 2014