

Rote-Bete-Macchiato im Glas

Für zwei Personen

100 g mehligk. Kartoffeln	250 g vorgegarte Rote Bete	3 Schalotten
50 g Schmelzkäse	250 ml Milch	1 TL Honig
1 TL Meerrettich	1 TL Apfelessig	1 EL Macadamianussöl
1 EL Olivenöl	Salz	

In einem Topf etwa 400 Milliliter Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Schalotten abziehen und kleinhacken. Die Kartoffeln, die Zwiebeln und die Rote Bete mit etwas Salz in das kochende Wasser geben und gar kochen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt mit dem Apfelessig, dem Macadamianussöl und dem Honig pürieren. Die Milch zusammen mit dem Meerrettich und dem Schmelzkäse in einem Topf erwärmen und anschließend aufschäumen. Das Püree in zwei Gläsern anrichten und mit dem Milchschaum garnieren.

Karl-Heinz Jakubczik am 25. April 2014