

Pikante Rote-Bete-Küchlein mit Avocado-Minz-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Küchlein:

30 g mehligk. Kartoffeln	50 g vorgekochte Rote Bete	1 TL Mehl
1 Ei	1 TL Meerrettich	1 TL Butter
1 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Mayo:

$\frac{1}{2}$ reife Avocado	$\frac{1}{2}$ Limette	$\frac{1}{2}$ Bund frische Minze
1 TL extra natives Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Rote-Bete-Taler die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und kaltstellen. Das Ei in eine Schüssel geben und verquirlen. Den Meerrettich ausdrücken. Die Rote Bete zusammen mit den Kartoffeln mit der Küchenreibe raspeln und mit dem Mehl und etwas von dem verquirlten Ei in einer Schüssel vermengen. Den Meerrettich unterrühren und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl und die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Gemüsemasse in vier Teile in die Pfanne geben und mit einem Pfannenwender flach drücken. Die Küchlein auf jeder Seite drei bis vier Minuten braten. Für die Crème die Limette halbieren und ausdrücken. Die Avocado schälen, entsteinen und halbieren. Die Minze waschen, die Blätter vom Stiel lösen und feinhacken. Die halbe Avocado mit dem Limettensaft übergießen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Die Avocadomasse in die Küchenmaschine geben und pürieren. Bei laufendem Gerät langsam das Olivenöl zugießen. Die Avocadomasse in eine Schüssel geben und die Minze unterheben, ein Stück Minze für die Dekoration über lassen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die Rote-Bete-Küchlein abtropfen, auf einen Teller geben, mit der Avocado-Minz-Crème garnieren und mit der restlichen Minze dekorieren.

Christine Böger-Rosenfeldt am 14. Oktober 2014