

Rote Bete mit Orangen-Filets, Pumpernickel, Ziegenkäse

Für zwei Personen

2 vorgekochte Rote Bete	2 Scheiben rundes Pumpernickel	2 Ziegenfrischkäsetaler
1 Orange	1 Zitrone	100 g Himbeeren (TK)
20 Blatt Rucola	4 EL gesalzene Erdnüsse	50 ml dunkler Balsamicoessig
50 ml Rotwein	50 ml Olivenöl	1 EL Orangensenf
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Honig	2 EL Zucker
1 EL Thymian	Sojasauce	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Die Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden und als Bett auf einem Teller anrichten. Die Rucolablätter waschen, den Stiel kürzen und auf der Roten Bete verteilen. Die Schale der Orange abreiben. Die Orange filetieren. Die Orangenfilets auf dem Rucola anrichten. In einer Pfanne den Zucker hellbraun schmelzen, mit Rotwein und Balsamico ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Himbeeren hinzufügen und weichkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in eine Schale streichen. Beide Senfsorten hinzufügen und mit einem Schneebesen vermengen. Mit Salz, Honig, Zitronensaft und Sojasauce abschmecken. Mit dem Schneebesen kräftig rühren und langsam das Olivenöl einlaufen lassen, bis ein gebundenes Dressing entsteht. In der Moulinette das Pumpernickel und die Erdnüsse grob mahlen. In einer Pfanne in heißem Butterschmalz knusprig anrösten. Das Himbeerdressing auf den Teller geben. Den Ziegenkäse in kleine Stücke brechen und mit den Pumpernickelbröseln anrichten. Mit Thymianblättern garniert servieren.

Torsten Kluske am 10. Februar 2015