

## Räucher-Waller auf Roter Bete

### Für 4 Personen

400 g Rote Bete	Salz	1/2 TL Kümmelsamen
2 EL Buchenräuchermehl	Speiseöl	8 Wallerfilets ohne Haut a 60 g
Pfeffer	1 feste, reife Birne	1-2 TL Puderzucker
2 EL Butter	80 ml Gemüsebrühe	1 Streifen Zitronenschale
1 Streifen Orangenschale	1 Scheibe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Zweig Thymian	1 Spritzer Rotweinessig	1 Prise Zucker
5 Halme Schnittlauch	frischer Meerrettich	

Roten Bete Knollen waschen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser und Kümmel etwa 1 Stunde weich köcheln. Rote Beten abgieße, schälen und dann in schmale Streifen schneiden. Für den geräucherten Waller einen großen Topf mit Alufolie auslegen und das Räuchermehl darauf verteilen. Einen passenden Dämpfeinsatz oder ein Bambus-Dämpfkörbchen einölen und in den Topf setzen. Den Topf bei milder Hitze erwärmen, bis leichter Rauch aufsteigt. Die Wallerfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in den Dämpfeinsatz legen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 12 Minuten (je nach dicke des Filets) räuchern. Die Birne waschen, vierteln, dabei das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen, die Birnenspalten hinzufügen, leicht anbräunen und wenden. 1 EL Butter dazugeben und untermischen. In einer großen Pfanne die Rote Bete Streifen mit Brühe, Zitronen- und Orangenschale, Knoblauch, Ingwer und Thymian bei milder Hitze 2-3 Minuten erwärmen. 1 EL Butter dazugeben und zerlassen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und 1 Prise Zucker würzen. Dann Kräuter, Ingwer, Knoblauch und Zitruschalen wieder entfernen. Schnittlauch fein schneiden, Meerrettich reiben. Das Rote-Bete-Gemüse auf vorgewärmten Tellern verteilen, die karamellisierten Birnenspalten dazwischen legen und die Wallerfilets daneben anrichten. Mit Meerrettich und Schnittlauch garnieren.

Frank Buchholz Dienstag, 12. April 2011