

Variationen von Roter Bete, Karotten, Schwarzbrotbröseln

Für 4 Personen

Für die Karotten:

2 weiße Karotten	Zucker	4 Karotten
10 g Ingwer	150 ml Karottensaft	1 EL Butter
Salz, Pfeffer	8 junge Fingermöhren	

Für die Rote Bete:

5 Knollen Rote Bete	Salz	1 kleine Kartoffel, mehligk.
2 EL flüssige Butter	1 Prise Piment d'Espelette	1 Prise Muskat
1 Spritzer Zitronensaft	10 g Ingwer	1 Chilischote
1 rote Zwiebel	250 ml Apfelessig	250 ml trockener Weißwein
250 ml Wasser	Zucker, Pfeffer	2 EL weißer Balsamico
3 EL Olivenöl	1 TL scharfer Senf	60 g Schwarzbrot
2 EL Butterschmalz	50 g Feldsalat	50 g Friseesalat

Für die Chips die weißen Karotten schälen und in dünne Streifen hobeln. 30 g Zucker mit 30 ml Wasser zu Läuterzucker kochen. Die Karottenstreifen durch den Läuterzucker ziehen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 40 Grad im Backofen ca. 2 Stunden trocknen. 5 Rote Bete ungeschält in Salzwasser weich kochen, anschließend schälen. Die Kartoffel schälen und in Salzwasser weich kochen. Eine gekochte Rote Bete grob würfeln, flüssige Butter zugeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Kartoffel abgießen, durch eine Presse drücken, mit der pürierten Roten Bete mischen und das Püree mit Salz, Piment d'Espelette, Muskat und Zitronensaft abschmecken. 2 gekochte Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und grob hacken. Chili halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Rote Zwiebel schälen und grob hacken. Apfelessig mit Weißwein und Wasser, Ingwer, roter Zwiebel und Chili in einen Topf geben und ein paar Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Rote Bete Scheiben in eine Auflaufform geben und mit dem heißen Sud übergießen, mit einer Folie abdecken und ziehen lassen. Aus den beiden übrigen Rote Bete Knollen ca. 1 cm dicke und 6 cm lange Stifte schneiden (man braucht 12 Stifte). Balsamico, Olivenöl und Senf vermischen und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rote Bete Stifte mit etwas Dressing marinieren. Die Karotten und Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden, beides in einem Topf mit Karottensaft weich kochen. Butter zugeben und alles mit einem Pürierstab zu einem glatten Püree mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Fingerkarotten schälen und das Grün etwas putzen. Dann in Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Das Schwarzbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz knusprig ausbacken. Feldsalat und Friseesalat putzen, waschen und trocken schütteln. Zum Anrichten das Rote Bete-Püree in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, je 3 Rote Bete Stifte auf die Teller geben. Von dem Rote Bete-Püree ebenfalls 3 Punkte auf jeden Teller spritzen dazwischen die eingelegte Bete und die Fingerkarotten anrichten. Salat mit restlichem Dressing marinieren und auf die Rote Bete setzen. Zum Schluss jeweils eine Nocke warmes Karottenpüree draufsetzen, die Karottenchips und die Schwarzbrotbröseln drüberstreuen.

Karlheinz Hauser am 24. November 2014