

Mai-Rübchen mit Ziegenkäse und Pekannüssen

Für 4 Personen

Für die Rübchen:

10 Mairübchen	grobes Meersalz	12 Pekannüsse
1 EL Zucker	1 Prise Chilipulver	120 g weicher Ziegenfrischkäse
100 g Sahne	Salz	200 g fester Ziegenfrischkäse
40 g Ahornsirup	2 EL weißer Balsamico	100 ml Traubenkernöl
weißer Pfeffer	4 EL Basilikumkresse	

Für den Ahornbiskuit:

4 Eier	50 g Ahornsirup	1 Prise Salz
100 g Mehl	50 g flüssige Butter	

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In eine Auflaufform ca. 2 cm hoch grobes Meersalz geben. Mairübchen waschen, abschütteln und in einen Bratschlauch einpacken, dann auf das Salz setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten weich garen (je nach Größe der Rübchen). Garprobe mit Zahnstocher vornehmen.

In der Zwischenzeit die Pekannüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, Zucker überstreuen und diesen karamellisieren lassen, mit Chili würzen und die Nüsse auskühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß halbsteif aufschlagen. Eigelb mit Ahornsirup aufschlagen, 1 Prise Salz und das Mehl untermischen, Eischnee unterheben und zuletzt die flüssige Butter einlaufen lassen und unterheben. Die Masse in eine kleine gefettete Springform (ca. 15 cm Durchmesser) geben – Backzeit ca. 25 Minuten. Oder als Kreis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Die Haut der noch warmen Mairübchen abziehen. Dann die Rübchen in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Für die Rübchencreme 200 g der Rübchen mit Ziegenkäse und Sahne fein mixen. Mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb streichen.

Aus Ahornsirup, Balsamico und Traubenkernöl eine Vinaigrette mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rübchenwürfel mit der Vinaigrette marinieren. Karamellierte Nüsse grob hacken. Basilikumkresse abbrausen, trocken schütteln.

Marinierte Mairübchen auf Teller verteilen, dazwischen etwas Rübchencreme geben. Den Ziegenkäse in Stücke zupfen und darauf verteilen. Pekannüsse und Kresse darüber streuen. Den Biskuit vierteln, je ein Stück anlegen und servieren.

Jörg Sackmann am 17. Mai 2016