

Schlutzkrapfen mit Rote Bete Kompott-Varianten

Für 4 Personen

Für Bete-Kompott:

1 kg Zucker	1 Zitrone	2-3 Rote Bete
2-3 Ringelbete	2-3 Gelbe Bete	

Für Schlutzkrapfen:

1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe
100 g Bergkäse	200 g Magerquark	1 Ei
400 g Strudelteig	60 g flüssige Butter	200 ml Frittieröl

Für den Salat:

50 g Walnüsse	20 g Sesamkörner	1 EL Puderzucker
50 g Blutampfer	1/2 Bund Dill	1/2 Bund Zitronenmelisse
1/2 Bund Koriander	1/2 Zitrone	2 EL Walnussöl
2 EL Apfelsaft	Salz, Pfeffer	

Für die Bete Kompott-Varianten 1l Wasser mit 1 kg Zucker in einen Topf geben, aufkochen und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Die Zitrone auspressen und den Saft zugeben und mit kochen.

Von den Bete Knollen die Blätter abschneiden, die etwas feineren Blätter beiseite nehmen, gut waschen und abtropfen lassen.

Die einzelnen Knollen schälen und separat in 5 mm große Würfel schneiden.

Den eingekochten Sirup auf 3 kleine Töpfe verteilen und auf 80 Grad temperieren.

Die Bete Würfel je nach Farbe jeweils in die einzelnen Töpfe geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. In der Resthitze des Sirups garen sie langsam, ohne dass sie zu weich werden.

Gegarte Bete getrennt nach Farben absieben und den Sirup auffangen, in einen Topf geben und nochmals etwas einkochen. Die Bete Würfel farblich getrennt in Einmach- oder Marmeladegläser verteilen. Jeweils etwas Sirup heiß über die Bete Würfel gießen, die Gläser verschließen und auskühlen lassen.

Für die Schlutzkrapfenfüllung Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Den Käse fein reiben.

Quark mit Käse, Ei, Kräuter und Knoblauch zu einer Masse vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Masse 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Salat Walnüsse und Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, mit Puderzucker bestreuen, kurz karamellisieren und auskühlen lassen.

Blutampfer waschen und abtropfen lassen. Dill, Zitronenmelisse und Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Kräuterblättchen mit den Bete-Blättchen und Blutampfer in eine Schüssel geben.

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Strudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche sehr dünn (ca. 3 mm) ausrollen. Anschließend mit flüssiger Butter bestreichen und mit einem Messer Teigrechtecke (8 cm x15 cm) ausschneiden.

In eine Ecke der zugeschnittenen Rechtecke je 1 TL Quarkmasse geben. Dann den Teig 2-3 mal umschlagen und zu einem Dreieck falten.

Das Frittieröl in einer tiefen Pfanne auf 160 Grad erhitzen und die Schlutzkrapfen darin nach und nach goldgelb ausgebacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen, auf einen Teller oder Auflaufform geben und im Backofen warm halten.

Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen, mit Walnussöl, Apfelsaft, Salz und

Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verrühren. Blutampfer und Kräuterblätter damit marinieren und kandierte Nüsse über den Salat streuen.
Zum Anrichten die verschieden farbigen Bete-Würfel auf Teller geben, etwas Salat und die Schlutzkrapfen anlegen.

Rainer Klutsch am 05. September 2016