

Rote Bete, Weinberg-Pfirsich mit Ziegenkäse

Für 4 Personen

2 Rote Bete	Meersalz	2 EL Senfsaat
1 Schalotte	2 EL Himbeeressig	1 EL Rapsöl
1 EL Haselnussöl	1/2 TL scharfer Senf	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer	2 Weinbergpfirsiche	2 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Puderzucker	150 g Ziegenfrischkäse	2 EL Vogelmiere

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Bete bürsten, dann einzeln mit etwas Meersalz gut in Backpapier einpacken, mit Küchengarnt fest binden und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten garen. Garprobe mit einem Holzspieß. Im Backpapier erkalten lassen und anschließend schälen. Die Bete in kleine Spalten schneiden.

Die Senfsaat in reichlich Wasser weichkochen und gut abtropfen lassen.

Die Schalotte schälen, sehr fein würfeln und mit dem Essig, der Senfsaat und den Ölen verrühren. Mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dieser Vinaigrette die Rote-Bete-Spalten marinieren und nochmals abschmecken.

Die Pfirsiche kreuzweise einschneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren und direkt in Eiswasser abschrecken. Anschließend die Haut abziehen, die Pfirsiche vierteln und in kleine Spalten schneiden.

Die Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne goldgelb anrösten und anschließend mit dem Puderzucker karamellisieren lassen. Mit Meersalz würzen und auf einem Teller erkalten lassen.

Die marinierten Rote-Bete-Spalten wild auf den Tellern anrichten. Den Pfirsich drauf verteilen. Den Ziegenkäse als Flocken über die Bete bröseln. Den Krokant und die gezupfte Vogelmiere darauf anrichten.

Michael Kempf am 09. September 2016