

Rote Bete, Kartoffel-Nussbutter-Schaum, Rucola-Pesto

Für zwei Personen

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote Bete 150 g Butter Butter, Salz

Für den Kartoffelschaum:

150 g vorw. festk. Kartoffeln 75 ml Sahne 75 g der braunen Butter v.o.

75 g Gemüfefond Muskatnuss Zucker, Salz

Für das Pesto:

20 g Rucola 1 Zitrone, Abrieb 15 g Haselnüsse

100 ml Olivenöl 1 Prise Salz 1 Prise Zucker

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Rucola

Für die Rote Bete:

Einen Backofen auf 185 Grad Umluft und einen zweiten auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter in einer Sauteuse erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die braune Butter etwas abkühlen lassen. Rote Bete schälen und oben und unten gerade abschneiden. Die Bete in einen Bahnschneider einspannen und drehen, so dass gleichmäßige Bahnen entstehen. Die Bahnen mit brauner Butter bestreichen, salzen und dann kompakt einrollen.

Eine kleine Cocotte mit Butter einfetten. Die Bete-Rollen gleichmäßig in eine kleine Cocotte stellen, sie sollten die Cocotte ausfüllen. Dafür diese oben gerade abschneiden und mit der Oberseite in die Cocotte legen.

Ein weiteres Mal oben und an den Seiten mit brauner Butter bestreichen und bei 185 Grad für ca. 20 Minuten im Backofen garen. Die restliche braune Butter für den Kartoffelschaum beiseitestellen.

Für den Kartoffelschaum:

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und anschließend in gesalzenem Wasser weich kochen. Die weich gegarten Kartoffeln abseihen und in einen Topf pressen. Sahne, 75 g von der hergestellten braunen Butter, Gemüfefond dazugeben und mit Muskat, Salz, und Zucker abschmecken und alles aufkochen lassen. Anschließend mit einem Stabmixer mixen.

Durch ein Sieb in einen Topf passieren und erneut aufkochen und danach nochmals kräftig abschmecken. Tipp: leicht überwürzen, weil der Schaum durch die Flasche wieder etwas an Geschmack verliert. In eine Espuma-Flasche abfüllen und im Wasserbad warm stellen. Espuma-Flasche mit zwei Kapseln füllen.

Für das Pesto:

Haselnüsse im Backofen bei 160 Grad ca. 12 Minuten goldbraun rösten.

Rucola mit $\frac{2}{3}$ der Haselnüsse, Olivenöl, Salz und Zucker mixen und zum Schluss den Zitronenabrieb noch dazugeben. Restliche Haselnüsse für die Garnitur verwenden.

Für die Garnitur:

Rucola verlesen.

Rote Bete aus dem Ofen nehmen und stürzen, so dass die saubere Seite oben ist. Anschließend in der Mitte halbieren und auf dem Kartoffelschaum anrichten. Mit dem Pesto vollenden und den restlichen gerösteten Haselnüssen sowie etwas Rucola garniert servieren.

Alexander Kumptner am 28. März 2024