

# Rote-Bete-Tacos, Polenta Canapés, Rübchen, Gougères

## Für zwei Personen

### Für die Tacos:

2 große Knollen Rote Bete	1 Zitrone, Saft, Abrieb	50 g Walnüsse
2 Medjool Datteln	250 g Ricotta	½ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

### Für die Canapés:

200 g Polentagrieß/Maisgrieß	800 ml Wasser	50 g Pecorino
30 ml Olivenöl	1 TL Salz	

### Für die Pilze:

250 g Austernpilze	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 ml Aceto Balsamico	1 Zweig Rosmarin	1 kl. Karton Erbsenkresse
1 Prise Zucker	Öl	Salz, Pfeffer

### Für die Rübchen:

500 g kl. Möhrchen, Grün	50 g Butter	50 g Ahornsirup
50 g Kürbiskerne	Salz	Pfeffer

### Für die Gougères:

4 Eier	150 g gerieb. Emmentaler	100 g ungesalzene Butter
150 g Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die Lauchbutter:

1 Stange Lauch	250 g Butter	30 ml Sonnenblumenöl
Salz		

## Für die Tacos:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Rote Bete mit Schale kochen. Anschließend auskühlen lassen und von der Schale befreien.

Walnüsse im Ofen bei 180 Grad ca. 8 Minuten rösten, anschließend hacken. Datteln vom Kern befreien und ebenfalls hacken. Schnittlauch waschen und trockenwedeln und anschließend in feine Röllchen schneiden. Ricotta, Walnüsse, Datteln, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und -abrieb miteinander vermengen.

Rote Bete mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln. Diese mit etwas Creme füllen und zusammenklappen.

## Für die Canapés:

In einem Topf das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, Polentagrieß unter ständigem Rühren langsam einstreuen und für 2-3 Minuten köcheln lassen. Dabei weiterhin umrühren. Anschließend vom Herd nehmen und kurz quellen lassen.

Pecorino reiben und anschließend unter die Polenta rühren.

Polentamasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und gleichmäßig verteilen. Sobald die Polenta fest ist, mit einem runden Ausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Polenta-Taler in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

## Für die Pilze:

Pilze der Länge nach in Streifen reißen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und in feine Würfeln schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten. Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen, 1-2 Minuten mit anbraten und anschließend mit Aceto ablöschen. Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker hinzufügen. Rosmarinnadeln abzupfen, fein hacken und dazugeben. Die Pilze nun auf den Polentatalern verteilen und wer mag, mit Kresse garnieren.

**Für die karamellisierten Rübchen:**

Möhren vom Grün befreien, dabei ein kleines Stück Grün an den Möhren lassen. Möhrchen schälen und die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Möhren darin leicht anbraten, mit einem Schluck Wasser ablöschen (Achtung, das kann spritzen) und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze für ca. 8 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ahornsirup dazugeben und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen. Kürbiskerne hacken und auf den Möhrchen verteilen.

**Für die Gougères:**

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf 250 ml Wasser und die Butter bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Butter geschmolzen ist und das Wasser kocht, das Mehl auf einmal hinzufügen. Sofort kräftig rühren, bis sich der Teig zu einer glatten Kugel formt und sich vom Topfboden löst. Dies dauert etwa 1-2 Minuten.

Den Teig in eine große Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Dann nach und nach die Eier hinzufügen und gut einrühren, bis ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. Dies kann mit einem Handmixer oder einem Kochlöffel erfolgen. Den geriebenen Käse unter den Teig mischen.

Etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Mit einem Esslöffel kleine Portionen des Teigs auf das vorbereitete Backblech setzen. Die Gougères im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad etwa 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun und aufgegangen sind.

**Für die geröstete Lauchbutter:**

Lauch vom Strunk befreien, der Länge nach halbieren und in feine Ringe schneiden. Diese gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Das Öl nun in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin anrösten, bis er eine schöne Farbe bekommen hat. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Währenddessen die Butter mit  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz schaumig schlagen, am besten mit einer Küchenmaschine.

Anschließend den abgekühlten, gerösteten Lauch dazugeben und gut unter die Butter rühren.

Zora Klipp am 28. Dezember 2023