

Hochrippe vom Weiderind mit Rote-BeteWaffeln

Für 4 Personen

Bete:

2 rote Beten	1 weiße Bete	1 gelbe Bete
3 Schalotten	5 EL Butter	30 ml Sherryessig
30g Zucker	Salz	1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen
1 Msp. Abrieb einer Bio-Orange	250 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl

Mariniertes Fleisch:

100 ml Läuterzucker	110 ml Sojasauce	80 ml Ketjap Manis
1 Zitrone	1 EL Wasabipaste	1 TL Honig
Salz, schwarzer Pfeffer	650 g Hochrippe vom Rind	

Sauce:

4 Schalotten	25 g eingelegter Ingwer	2 EL Olivenöl
20 ml Ingwersaft	50 ml Portwein	75 ml Rotwein
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer	150 ml Kalbsjus	1 TL Wasabimarinade
1-2 EL Butter		

Für die Waffeln:

2 Eier	125 g Butter	50 g Zucker
75 g Mehl	75 g Speisestärke	1 Msp. Backpulver
Salz, schwarzer Pfeffer	1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen	1 Prise Piment, gemahlen
1 Msp. Abrieb einer Bio-Orange	75 g Rote Bete-Püree	Rapsöl

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Bete Knollen waschen und einzeln auf ein Alufolienquadrat setzen, gut einpacken, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde garen, bis sie weich sind. Dann die Knollen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, auspacken und schälen.

Die Rote Bete-Knollen in Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 3 EL Butter anschwitzen, die gewürfelte Bete zugeben, mit Sherryessig, Zucker, etwas Salz, Kreuzkümmel und Orangenschale würzen. Die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen, dann Geflügelfond angießen und diesen ebenfalls einkochen lassen. Rote Bete mit 2 EL Butter fein pürieren, dann durch ein Sieb streichen und beiseite stellen.

Die restlichen Beten in gleichmäßige Schnitze schneiden und beiseite stellen.

Für die Marinade Läuterzucker, Sojasauce und Ketjab Manis in einen Topf geben und langsam die Flüssigkeit um 2/3 einkochen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Unter die eingekochte Flüssigkeit die Wasabipaste geben und mit Zitronensaft würzen. Etwas abkühlen lassen, Honig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in 3 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit der Marinade einstreichen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und locker aufrollen.

Für die Sauce die Schalotten schälen, halbieren und achteln. Ingwer in feine Streifen schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen. Ingwerstreifen und Ingwersaft zugeben. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit nahezu einkochen lassen. Dann Thymianzweig, Lorbeerblatt, eine Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer zugeben und die Kalbsjus angießen. Die Flüssigkeit um 1/3 einkochen lassen. Lorbeerblatt und Thymianzweig wieder entfernen. 1 TL der Wasabimarinade untermischen und die Sauce mit 1-2 EL Butter verfeinern. Für die Waffeln die Eier trennen, das Eiweiß zu Eischnee aufschlagen. Butter, Zucker, Mehl,

Speisstärke, Backpulver und Eigelbe in eine Schüssel geben und gut verrühren. Das Rote Bete-Püree untermischen, das geschlagene Eiweiß unterheben und mit Salz, etwas Pfeffer, Kumin, Piment und Orangenschale würzen.

Das heiße Waffeleisen dünn mit Rapsöl auspinseln, mit einem Schöpflöffel etwas Waffelteig in die Mitte geben und das Waffeleisen zuklappen. Das Waffeleisen backt die Waffel von beiden Seiten, die goldbraun gebackene Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und den restlichen Teig nach und nach ausbacken. Zuvor immer wieder das Waffeleisen mit Rapsöl auspinseln.

Die marinierten Fleischröllchen von beiden Seiten in einer Pfanne von je 2 Minuten braten.

Bete-Stücke in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Rote- Bete- Waffeln zurechtschneiden und auf einem Teller anrichten. Je zwei Hochrippen-Röllchen auf die Waffeln geben und Schalotten- Ingwer- Sauce über das Gericht träufeln. Das Gericht mit Bete- Stücken garnieren.

Jörg Sackmann am 12. Juni 2015