

Steckrübe mit Feldsalat und Schwarzwälder Schinken

Für 4 Personen

Für das Brot:

2 Zweige Thymian	250 g Mehl	Salz
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)	1/2 TL Zucker	1 Ei
150 ml Milch	3 EL Olivenöl	

Für die Steckrübe:

1 Steckrübe (ca. 800 g)	1 Zwiebel	60 g Butter
Zucker, Salz, Kurkuma	1 TL Senf	3 EL Apfelsaft
2 EL Apfelessig	6 EL Sonnenblumenöl	200 g Feldsalat
50 g Schwarzwälder Schinken		

Für das Brot:

Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Mehl, Thymian und 1/2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Zucker, 1 Ei mit lauwarmer Milch verrühren. Die Hefemischung unter das Mehl kneten. Öl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in einer Schüssel ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Teig sehr dünn ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 10 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teigfladen mit dem Finger mehrfach eindrücken, so dass eine unregelmäßige Oberfläche entsteht. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Steckrübe:

Die Steckrübe waschen und schälen. Steckrübe halbieren und zwei, ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und beiseite stellen. Die übrige Steckrübe grob würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. 10 g Butter erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Steckrübenwürfel zugeben. Mit 1 EL Zucker, etwas Salz und Kurkuma würzen und weich dünsten. Inzwischen aus Senf, Apfelsaft, Apfelessig, Sonnenblumenöl eine Vinaigrette herstellen. Aus den Steckrübenscheiben mit einem Sparschäler dünne Streifen schneiden. Die Streifen in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abspülen, abtropfen lassen und noch warm in die Vinaigrette geben. Die gedünsteten Steckrüben pürieren, durch ein Sieb passieren. Übrige Butter untermischen und mit Salz abschmecken. Feldsalat putzen, waschen und trockenschütteln. Salat zu den marinierten Steckrübenstreifen geben und würzen. Püree mit den Teigfladen, Salat und Schinken anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 11. Dezember 2013