

Rote-Bete-Carpaccio mit Weißwurst-Radeln und Kalbsbries

Für 4 Personen

Carpaccio:

65 ml Wasser	1½ EL weißer Balsamico	1½ EL Holunderblütensirup
1 gestr. TL Chilisalز	½-1 gestr. TL Zucker	1½ EL Olivenöl
250 g Rote Bete	½ reife, feste Birne	

Weißwurstradeln:

2 Weißwürste	1 Ei	Muskatnuss, Öl
Zitronenabrieb	50 g doppelgriffiges Mehl	50 g Weißbrotbrösel

Kalbsbries:

3 Wacholderbeeren	¼ TL schwarze Pfefferkörner	¼ TL Korianderkörner
3 Pimentkörner	350 g Kalbsbries	Salz
1 Lorbeerblatt	1 kl. rote Chilischote	2 EL braune Butter
2 Scheiben Ingwer	1 Knoblauchzehe	1 Streifen Zitronenschale

Zitronen-Joghurt-Dip:

100 g griech. Joghurt	½ Zitrone, Abrieb	mildes Chilisalز
1 Prise Zucker		

Carpaccio: Für die Marinade Wasser mit Balsamico, Holunderblütensirup, Chilisalز, Zucker und Olivenöl verrühren. Die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Die Birne waschen, Kernhaus entfernen und in 0,5 cm große Würfel schneiden.

Für die Weißwurstradeln von den Weißwürsten die Haut abziehen und die Würste schräg in 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen und mit etwas Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen. Das Mehl und die Weißbrotbrösel ebenfalls in je einen tiefen Teller verteilen. Die Weißwurstscheiben nacheinander zuerst im Mehl wenden, dann vorsichtig durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt mit den Weißbrotbröseln panieren. In eine Pfanne fingerbreit Öl gießen und erhitzen.

Die Weißwurstscheiben darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Kalbsbries Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Korianderkörner und Pimentkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Das Kalbsbries putzen und dabei in Röschen teilen.

In einem Topf Salzwasser mit den gemörserten Gewürzen, Lorbeerblatt und Chilischote auf 80 bis 90°C erhitzen. Das Kalbsbries darin 4 bis 5 Minuten pochieren.

Die braune Butter mit Ingwer, Knoblauch und Zitronenschale in einer Pfanne erwärmen. Das Bries mit einer Fritteusenkelle aus dem Gewürzwasser heben und in der Gewürzbutter wenden. Für den Zitronen-Joghurt-Dip den Joghurt glattrühren. Den Zitronenabrieb hineinrühren und mit Chilisalز und einer Prise Zucker würzen.

Anrichten: Die Rote Bete Scheiben überlappend auf Tellern anrichten. Mit der Marinade einpinseln und mit den Birnenwürfeln bestreuen. Kalbsbriesröschen und gebackene Weißwurstradeln darauf anrichten.

Nach Belieben dekorieren mit kleinen Salatblättchen, Brunnenkresse, Dillspitzen, Mini-Basilikum und kleinem Feldsalat.

Alfons Schuhbeck am 23. Mai 2022