

Frisch gekocht



Rezept von Paul Ivic

Rüben im Salzteig

1 Stunde 50 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 kleine rote Rüben.

Für den Salzteig: 150 g feines Salz, 150 g glattes Mehl, 100 g Wasser, 10 g Sonnenblumenöl.

Für die Goldrüben: 4 Goldrüben, 2 Schalotten, 50 g Butter, 2 EL weißen Portwein, 150 ml Gemüsefond, Schwarzer Trüffel, Kerbel, Salz, Pfeffer, Öl.

Rote Rüben Reduktion: 200 ml Rote Rübensaft, 200 ml Portwein, 2 Lorbeerblätter, 100 g Butter.

Zubereitung

Für den Salzteig alle angeführten Zutaten glatt verkneten. Zwischen Backpapier ausrollen und die gesäuberten Rüben in den Teig einpacken. Im Rohr bei 170 °C zu einer Kerntemperatur von 95 °C backen.

Für die Reduktion Rote Rübensaft, Portwein, Lorbeerblätter und etwas Salz aufkochen und einreduzieren. Mit kalter Butter montieren.

Die Goldrüben schälen und in Stifte schneiden, die Schalotten klein schneiden und den Trüffel ebenfalls in Stifte schneiden. Schalotten und Rüben in Butter und Öl zugedeckt 5-7 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen, Trüffel zugeben und mit Portwein ablöschen. Mit Fond aufgießen, mit Kerbel abschmecken und mit kalter Butter montieren. Die Rüben aus dem Rohr nehmen, den Teig aufklopfen und die Rübe schälen. Die Rote Rüben auf den Goldrüben anrichten, mit Rote Rüben Reduktion untergießen und mit Kerbel und geriebenem Trüffel servieren.