

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Rote Rüben-Taschen mit Maroni Püree und Nussvinaigrette

Zutaten (4 Personen):

- 4 mittelgroße bis große Rote Rüben (ca. 800 g)
- 250 g frische Maroni mit Schale (ergibt ca. 160 g geschält)
- 120 g Knollensellerie, geschält
- 1 Schalotte (ca. 25 g)
- 10 g Schnittlauch
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 10 g Kresse

Salzteig

- 300 g Weizenmehl, glatt
- 300 g grobes Salz
- 2 Eiweiß (ca. 60 g)
- ca. 120 ml Wasser
- 2 g Kümmel

Maroni-Sellerie-Creme

- 160 g geröstete, geschälte Maroni
- 120 g Knollensellerie
- 20 g Butter
- 20 ml Weinbrand
- 100 ml Schlagobers
- Salz, weißer Pfeffer und Muskatnuss

Nussvinaigrette

- 25 g Walnusskerne
- 20 ml Weißweinessig
- 35 ml neutrales Pflanzenöl
- 15 ml Walnussöl
- 25 g Schalotte
- 5 g Zucker
- 10 g Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Rote Rüben im Salzteig

Mehl, Salz, Eiweiß, Wasser und sämtliche Gewürze zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend den Teig abdecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und in zwei Platten teilen.

Die roten Rüben vollständig mit dem Salzteig umhüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 45 Minuten garen.

Nach dem Backen die Rüben aus der Salzkruste lösen, etwas abkühlen lassen und schälen. Anschließend mit einer Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in möglichst dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden.

Maroni-Sellerie-Püree

Die Maroni kreuzweise einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C rösten, bis sich die Schale leicht lösen lässt. Anschließend die Maroni noch warm schälen.

Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Selleriewürfel darin goldbraun anrösten.

Die geschälten Maroni hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Weinbrand ablöschen und vorsichtig flambieren.

Anschließend mit Sahne aufgießen und ein Kräuterbündel hinzufügen.

Die Mischung bei geringer Hitze köcheln lassen, bis der Sellerie und die Maroni vollständig weich sind.

Das Kräuterbündel entfernen und die Masse mit einem leistungsstarken Mixer zu einem feinen, cremigen Püree verarbeiten.

Für eine besonders feine Konsistenz das Püree anschließend durch ein feines Sieb streichen und abschmecken.

Nussvinaigrette

Essig und Zucker miteinander verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Die Schalotten schälen und in feine Brunoise schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Nüsse grob hacken.

Alle Zutaten miteinander vermengen und die Vinaigrette abschmecken.

Fertigstellung und Anrichten

Das Maroni-Sellerie-Püree in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen.

Die dünnen Rote-Rüben-Scheiben auf einer sauberen Arbeitsfläche auslegen und jeweils etwas Maroni Püree mittig aufspritzen.

Die Scheiben vorsichtig zusammenklappen und zu kleinen Taschen formen.

Die gefüllten Rote-Rüben-Taschen auf einem Teller anrichten und mit der vorbereiteten Nussvinaigrette beträufeln.

Abschließend mit frischen Kräutern garnieren und servieren.