

Aufgetischt

Mittwoch, 1. November 2017



ROTE RÜBE / SAUERRAHM / FORELLENKAVIAR



Zutaten:

4 rote Rüben, ca. 5 cm Durchmesser
Butterschmalz

Rote Rüben-Johannisbeer-Sojareduktion:

100 ml rote Rüben Saft
50 ml Johannisbeersaft
50 ml Sojasauce
1 Esslöffel Rapsöl

Sauerrahmschaum:

100 ml Sauerrahm
1 Prise Salz, Pfeffer
etwas Knoblauch

Zubereitung

Rote Rüben mit Butterschmalz in ein Blech geben und im Ofen bei 130°C 2 Stunden garen.
Rote Rübensaft mit Johannisbeersaft und Sojasauce einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.

Sauerrahm mit Gewürzen abschmecken, in einen Sahnesiphon füllen und zwei Patronen zufügen. Kurz kaltstellen.

Die geschmorte Rübe in den Teller geben und mit dem Sirup übergießen. Sauerrahmschaum auf die Rübe geben.

Mit Forellenkaviar und Senfblatt garnieren.