

Schmeckt perfekt



Rezept von Heinz Reitbauer

Mairübe mit Hanf, Süßerdäpfel & Maiwipferl

1 Stunde 50 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Süßerdäpfel (à ca. 300 g; gewaschen), 20 g Butter, 2 Zweige Thymian, Salz.

Für die den Mairüben-Nektarinen-Salat mit Maiwipferl: 2 Mairüben (gesäubert und geschält), 2 Nektarinen, 10 g weißer Balsam-Essig, 20 g Maiwipferl-Sirup (*ersatzweise Blütenhonig*), 1 Prise Karpatensalz.

Für die Süßerdäpfel-Sauce: 40 g Butter, 1 Staudensellerie (gesäubert und fein geschnitten), 1 Schalotte (geschält und fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (geschält und fein geschnitten), 1 Msp. Chipotle-Chili (geräucherter Jalapeños Chili), 1 Msp. Thai-Chili (fein geschnitten), 1 TL Tomatenmark, 350 ml Geflügelfond, 50 ml Perlzwiebel-Einlegesaft, 60 g Butter (kalt) 2 EL Zitronensaft 1 Prise Salz.

Außerdem: Hanföl, Salz, Hanfsamen (geröstet), Perlzwiebeln (eingelegt & halbiert), Zitronen-Basilikum-Blätter.

Zubereitung

Die ungeschälten Süßerdäpfel mit Butter, Thymian und Salz in Alufolie einwickeln und im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr (Umluft) etwa 90 Minuten garen.

Von den Rüben vierseitig fingerdicke Scheiben abschneiden, sodass die Rübe eine würfelige Form erhält. Die insgesamt 8 Scheiben zur Weiterverarbeitung beiseitelegen. Die Herzteile der Rüben in kleine Würfel schneiden.

Die Nektarinen waschen und ohne diese zu schälen, wie bei den Mairüben vorgehen. Die Scheiben ebenfalls zur Weiterverarbeitung beiseitelegen. Die Herzteile entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Rüben- und Nektarinen-Würfel mit Balsam-Essig, Maiwipferl-Sirup und Salz vermengen, zu einem knackigen Salat mischen und bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Süßerdäpfel-Sauce die Butter in einer Kasserolle aufschäumen und Sellerie, Schalotte, Knoblauch und die beiden Chilis mit wenig Farbe anschwitzen. Tomatenmark beigeben und so lange mitrösten, bis es sich leicht am Topfboden anlegt. Mit Geflügelfond und Perlzwiebel-Einlegesaft aufgießen und ca. 5 Minuten leicht köcheln.

Einen der in der Folie gegarten Süßerdäpfel aus dem Backrohr nehmen, halbieren und das noch heiße, weich gegarte Fruchtfleisch (ca. 180 g) auskratzen und zur Sauce geben. Den Saucenansatz mit kalter Butter zu einer homogenen Sauce aufmixen, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Die Nektarinen-Scheiben auf der Fleischseite kreuzartig einschneiden und mit der Fleischseite in einer Grillpfanne ohne Öl karamellisieren. Die Mairüben-Scheiben dünn hobeln und mit Hanföl und Salz marinieren.

Den verbliebenen noch heißen Süßerdäpfel halbieren, mit einem Löffel Stücke aus der Schale lösen und mit Hanföl sowie gerösteten Hanfsamen und Salz marinieren.

Die noch heiße Süßerdäpfel-Sauce auf den Tellern verteilen. Den marinierten Salat darauf anrichten und die marinierten Süßerdäpfel-Stücke darauf platzieren.

Gegrillte Nektarine sowie gehobelte Mairüben und Perlzwiebeln darauf verteilen, mit dem Basilikum garnieren.

Spargel aus dem Backrohr nehmen, mit den Blüten bestreuen und mit Quinoa und Brennesselspinat anrichten.