

## Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

**Rote Rübe mit Berglinsensalat, Apfel & Speck**

**30 Minuten/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

4 Rote Rüben (im Ganzen, bissfest gegart), 60 g Butter, Fleur de Sel, Zucker, Zitronenthymian.

Für den Salat: 100 g Berglinsen (bissfest gekocht und kalt abgeschreckt), 1 Jungzwiebel, 1 Bund Schnittlauch, 3 Scheiben Wurzelspeck (à 5 mm), 1 grüner Apfel, ca. 50 ml Balsamessig, Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer, 2 EL Honig.

Außerdem: Pergamentpapier, Spagat zum Binden, Thymianblüten zur Dekoration.

### Zubereitung

Die Butter in einem kleinen Topf hellbraun aufschäumen. Pergamentpapier in passende Größe zuschneiden. Rote Rüben schälen, einzeln auf das Pergament setzen, mit brauner Butter beträufeln und mit Salz und Zucker würzen. Thymianzweig dazugeben, die Rüben einpacken. Die Pergamentpäckchen mit Spagat zubinden und im Rohr bei 180 °C Ober- und Unterhitze 20 Minuten garen.

Für den Salat Speck in Würfel schneiden und in der Pfanne knusprig braten, dann abseihen und das ausgetretene Fett in einer Schüssel auffangen. Jungzwiebel und Schnittlauch fein schneiden. Apfel vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.

Balsamessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Honig und das Fett vom Speck zu einer Marinade mixen. Die gekochten Linsen damit marinieren und ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten Jungzwiebel, Schnittlauch, Apfelwürfel und Speckwürfel unterheben, mit Thymianblüten bestreuen.

Die Roten Rüben aus dem Rohr nehmen, im Papier auf einem Teller servieren, den Linsensalat dazu reichen.