

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivíć

Auf Salz gegarte Rote Rüben mit Kaffirlimetten-Vinaigrette

90 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

4 Rote Rüben (gut gewaschen), 1 kg grobes Meersalz, 12 Maroni, 1 Apfel, 1 Chili (entkernt, in Ringe geschnitten), Öl, Salz, Pfeffer, Butter, Zucker.

Für die Vinaigrette: 250 ml Gemüsefond, 2 Kaffirlimetten-Blätter, 1 EL Chardonnay-Essig, 3 EL Rapsöl, Salz, etwas Zucker, Kerbel.

Für die Rote Rüben-Sauce: 1 Rote Rübe, 1 Apfel, Salz, Pfeffer, Butter oder Olivenöl.

Zubereitung

Auf einem Backblech reichlich grobes Meersalz aufschichten. Die Rüben auf das Meersalz legen und bei 180-200 °C im Rohr je nach Größe in 60 bis 90 Minuten weich garen. Die Maroni mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, zu den Roten Rüben geben und ca. 20 Minuten garen.

Rote Rüben schälen und in 1 cm breite Spalten schneiden. Gemüsefond mit Meersalz und Kaffirlimetten-Blättern erwärmen, die Spalten einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Abseihen, den Sud auffangen und mit Essig, Rapsöl, Salz, Zucker und gehacktem Kerbel verrühren. Die Rote Rüben-Spalten wieder einlegen und darin marinieren.

Für die Sauce 1 Rote Rübe schälen, vierteln und entsaften. Den Saft in einem Topf erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und einreduzieren. Einen Apfel entkernen und entsaften und zum Rote Rüben Fond geben, mit etwas Butter oder Olivenöl vollenden.

Einen Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Apfelspalten einlegen, etwas Öl dazugeben und mit einigen Chiliringen würzen.

Die Rückstände vom Entsaften mit etwas Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Hilfe eines Löffels zu Nocken formen.

Die marinierten Rüben auf Tellern anrichten. Maroni, Rote Rüben Nocken und Apfelspalten dazu geben, die Sauce zugießen.