

## Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

**Knusprige Käferbohnenkroketten, Rote Rüben, Radieschen, geräucherter Sauerrahm**

**40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

Für die Kroketten: 2 EL Olivenöl, 1/2 Zwiebel (feinwürfelig geschnitten), 2 Knoblauchzehen (feinwürfelig geschnitten), 1 Stange Sellerie (feinwürfelig geschnitten), 300 g Käferbohnen, 2 Lorbeerblätter, Kümmel, 1 angedrückte Knoblauchzehe, 80 g Erdnüsse (geröstet und fein gehackt), 3 Zweige Majoran, 1/2 TL Trockenhefe, 1 Eidotter, Salz, Pfeffer; 500 ml Sonnenblumenöl (zum Frittieren), Stärke oder Semmelbrösel zum Wälzen.

Für die Rote Rüben: 2 Rote Rüben, 10 Radieschen. Für den Fond: 700 ml Rote Rüben-Saft, 70 ml Essig, 100 ml Traubensaft, 25 g Zucker, 1 TL Orangenblüten, 1 TL Kümmel (ganz), 2 Kardamomkapsel, 2 Sternanis, 1 Zimtstange, Salz.

Für den geräucherten Sauerrahm: 250 g Sauerrahm, 150 ml Pflanzenöl, Salz, Räuchermehl.

### Zubereitung

Die Käferbohnen 5-6 Stunden in Wasser einweichen, anschließend mit Kümmel, Lorbeer, Knoblauch und wenig Salz weich kochen. Die Bohnen klein schneiden und mit dem Messerrücken zerdrücken.

Knoblauch, Zwiebel, Stangensellerie in Olivenöl anschwitzen mit Käferbohnen, Erdnüssen, Majoran in der Küchenmaschine grob mixen. Trockenhefe und Eidotter einmengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Kugeln mit 3 cm Durchmesser formen, in etwas Stärkemehl oder Semmelbröseln wenden und bei ca. 170 °C in Sonnenblumenöl frittieren, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Rote Rüben die Rüben schälen und am besten mit der Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden (oder fein Hobeln).

Alle Zutaten für den Fond aufkochen, auf die Hälfte einreduzieren und ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und die Rübenscheiben 4 bis 5 Minuten kochen und anschließend darin auskühlen lassen. Davor noch die Radieschen in feine Scheibe schneiden und zu den gekochten Rüben geben\*.

Den Sauerrahm in eine Schale füllen. In einem Topf (idealerweise ein alter Kochtopf) das Räuchermehl verteilen. Darauf einen Dampfensatz legen, darauf die Schale mit dem

Sauerrahm stellen. Die Topföffnung mit Alufolie verschließen. Kurz erhitzen, bis sich Rauch entwickelt, danach am besten im Freien auskühlen lassen. \*\*

Sauerrahm glatt rühren und mit Salz würzen. Das Pflanzenöl nach und nach mit einem Stabmixer einmischen.

Die Käferbohnen mit den Rüben und dem Sauerrahm servieren.

\*Eingelegte Rote Rüben – dafür die rohen roten Rüben in Einmachgläser schichten, mit dem Fond übergießen und verschließen. Die Gläser auf ein Blech mit ca. 1 cm Wasser stellen und im Rohr bei 130 °C ca. 1 Stunde einkochen.

\*\*Das Gericht schmeckt aber auch ohne Räuchern!