

## Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

### Kren-Salbei-Püree mit Goldrübe

**30 Minuten/leicht**



#### Zutaten für 4 Personen

2 Goldrüben, Rapsöl, 250 ml Gemüsefond, 1 Blatt Kaffirlimette.

Für die Marinade: 1 weiße Zwiebel, 8 EL Rapsöl, 2 EL Walnussöl, 1 EL Himbeeressig, 1 TL kleine Kapernbeeren, Salz, Pfeffer.

Für das Püree: 300 g mehliges Erdäpfel, 100 g Butter, 100 ml Milch, Muskatnuss, Salz, 20 g frisch gerissener Kren, frische Salbeiblätter, Olivenöl.

#### Zubereitung

Die Salbeiblätter in Olivenöl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die Erdäpfel in der Schale in Wasser weich kochen. Nach dem Schälen durch eine Presse drücken.

Die Milch mit geriebener Muskatnuss und Salz erwärmen und mit warmer gewürfelter Butter langsam in die Kartoffelmasse einarbeiten. Durch ein feines Sieb streichen und mit frisch gerissem Kren verrühren.

Die Goldrüben schälen und in 5 mm Scheiben schneiden. Etwas Rapsöl in eine Pfanne geben, die Scheiben einlegen. Mit Gemüsefond aufgießen, Kaffirlimette hinzugeben und zugedeckt bissfest schmoren.

Für die lauwarme Marinade die weiße Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. In einem kleinen Topf mit Rapsöl, Walnussöl und Himbeeressig erwärmen. Kapernbeeren hinzufügen, mit Salz abschmecken und damit die Goldrübe marinieren.

Das Kren-Püree mit der marinierten Goldrübe auf Tellern anrichten, mit knusprigen Salbeiblättern bestreut servieren.

Die Blätterteigröllchen noch lauwarm auf dem Lauch und den Steinpilzen anrichten, mit frischem Schnittlauch und Mandelstiften dekorieren.