

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Heinz Reitbauer**

**Rote Rüben mit Heu, Igelstachelbart & knusprigem Kalbskopf**

**2 Stunden 15 Minuten (ohne Stehzeit)/  
aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

5 g frisches Heu (Grumet, zerkleinert), 85 g Traubenkern-Öl, 75 g Himbeermark, 13 g Kristallzucker, 1 Msp. Pektin, 75 g Himbeersauce, 125 g Rote Rüben-Saft, 58 g Quittenessig, 1 Prise Salz, 1 Msp. Maisstärkemehl zum Binden, 47 g Heu-Öl.

Für die gegarten Rüben: 4 Rote Rüben, 4 EL Steinsalz, 2 EL Butter.

Für den gesäuerten Rahm: 300 g Bio Sauerrahm (40-45 % Fett), 80 g Buttermilch.

Für den knusprig gebratenen Kalbskopf: 500 g Kalbskopf (gepresst), 1/2 Laib Toastbrot (altbacken), Butterschmalz, 1 Zweig Rosmarin.

Für die marinierte Rübe: 1 Rote Rübe, 50 ml Rote Rüben-Himbeer-Marinade, 1 Prise Karpatensalz.

Außerdem: 1 Igelstachelbart, Radicchio-Tardivo-Spitzen, Quittenessig, Pilzkraut, Karpatensalz.

### **Zubereitung**

Für das Heu-Öl Traubenkern-Öl und Heu gemeinsam in einer Kasserolle auf 90 °C erhitzen und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend durch ein belgisches Sieb (Flotte Lotte) passieren.

Für die Himbeersauce das Pektin mit dem Kristallzucker vermischen und mit dem Mark aufkochen lassen.

Für die Rote Rüben-Himbeer-Marinade Himbeersauce, Rote Rüben-Saft, Quittenessig und Salz aufkochen. Ganz leicht mit etwas Maisstärkemehl binden. Wenn nötig, durch ein feines Sieb passieren. 47 g Heu-Öl in die etwas überkühlte Marinade einrühren.

4 Rote Rüben säubern, gründlich waschen und schälen.

Jede Rübe mit etwas Salz und Butter in Aluminium-Folie einpacken und im Rohr bei 180 °C je nach Größe 1 ½ bis 2 Stunden garen.

Die weich gegarten Rüben aus dem Rohr nehmen, in der Folie etwas abkühlen lassen, auspacken und in die gewünschte Größe schneiden. In die warme Rüben-Himbeer-Marinade einlegen.

Für den gesäuerten Rahm Sauerrahm und Buttermilch mit einem Schneebesen gut verrühren. In saubere und desinfizierte 500 ml Becher füllen und mit dem Deckel verschließen. Bei 32 °C etwa 20 Stunden säuern, anschließend kühl stellen. Vor dem Servieren den Rahm von der Molke trennen und glatt rühren.

Für den Kalbskopf das Toastbrot der Länge nach mit einer Aufschnittmaschine so dünn wie möglich schneiden.

Den gepressten Kalbskopf in 1 cm-Scheiben schneiden und in die geschnittenen Brotscheiben (wie einen Strudel) einschlagen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und den Kalbskopf darin, mit etwas Butterschmalz und Rosmarin, beidseitig knusprig braten. Sofort servieren.

Für die marinierte Rote Rübe die Rübe waschen, schälen und mit einer Aufschnittmaschine (oder einem Gemüsehobel) der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Salzen und mit der Marinade einige Minuten stehen lassen. Anschließend einige Radicchio-Blätter zugeben. Den Igelstachelbart-Pilz säubern, in fingerdicke Scheiben schneiden; bei größeren Exemplaren den Fruchtkörper Ansatz entfernen. Die einzelnen Scheiben flach in einem Dampfeinsatz legen und 1 bis 2 Min (je nach Größe) dämpfen. Anschließend leicht salzen. Die roten Rüben halbieren, fächerförmig einschneiden und auf Tellern anrichten. Radicchio-Spitzen und Pilzkraut-Blätter mit dem Quittenessig marinieren, leicht salzen und auf den Rüben verteilen. Mit dem gesäuerten Rahm, dem Kalbskopf und dem Igelstachelbart servieren.

