

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Rote Rüben, Frischkäse, Haselnuss

1 Stunde 45 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 6 Personen:

4 kleine Rote Rüben (Rote Ronen), Zucker, Salz, Balsam-Essig, Haselnussöl; 2 große Rote Rüben, 6 EL Frischkäse (Ziege oder Schaf, idealerweise geräuchert oder natur), Salz, Zucker, Kreuzkümmel (gemahlen); 100 g Haselnüsse, 10 g Wasser, 20 g Zucker, 1 EL Honig.

Zubereitung

Die 4 kleinen Rüben in einen Topf mit Salz geben und im Rohr bei 180 °C ca. 90 Minuten garen. Abkühlen lassen und schälen. In Spalten schneiden und in einem Mix aus Balsam-Essig, Haselnussöl, Salz und Zucker marinieren. In einem Topf am Herd behutsam langsam erwärmen und abschmecken.

Eine große (geschälte) Rübe entsaften. Die zweite (geschälte) Rübe mit einer Aufschnittmaschine in möglichst feine Scheiben schneiden. Den Rübensaft mit etwas Kreuzkümmel, Salz und Zucker aufkochen, anschließend abkühlen lassen und die Rüben-Scheiben darin marinieren.

Die Haselnüsse auf ein Blech geben und ca. 8 Minuten im Rohr bei 180 °C rösten (sie lassen sich dann besser schälen). Wasser, Zucker und Honig aufkochen bis die Flüssigkeit leicht karamellisiert. Die geschälten Nüsse dazugeben und durchrühren. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Im erkalteten Zustand grob hacken.

Zum Anrichten den Frischkäse auf einen lauwarmen Teller geben, Haselnüsse darauf streuen. Mit den warmen marinierten Rüben-Spalten abdecken und zum Abschluss die kalten marinierten Rüben-Scheiben darüber geben.