

Schmeckt perfekt



Rezept von Konstantin Filippou

Rote Rüben. Joghurt. Brombeeren.

45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 8 Personen

1 kg Rote Rüben, 300 ml Rote Rüben-Saft (unfermentiert), 1 Tasse Brombeeren, 4 Kardamom-Kapseln (grün), 75 g Zucker, 100 ml Portwein (rot), 100 g eingelegte (oder frische) Eierschwammerl, 3 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren, versch. Kräuter, Apfelsaft, 1 Radicchio, 1 Fenchel, Estragon, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Olivenöl, Stärkemehl.

Für das Joghurt: 200 g griechisches Joghurt, Olivenöl, 1 Prise Kreuzkümmel (gemahlen), 3 Kardamom-Kapseln, Zitronensaft, Salz Pfeffer.

Zubereitung

Die roten Rüben schälen und in Spalten schneiden. Zucker und Olivenöl in einer Pfanne karamellisieren lassen. Rote Rüben, Salz, Pfeffer, 2 Wacholderbeeren, 2 Kardamomkapseln und Lorbeerblätter hinzufügen.

Mit Apfelsaft, und je der Hälfte vom Portwein und Rote Rüben-Saft aufgießen. Estragonzweige einlegen und zugedeckt 20-25 Minuten kochen lassen.

Für die Brombeersauce den restlichen Portwein und Rote Rüben-Saft aufkochen und mit dem verbliebenen Kardamom und Wacholder würzen. Etwas Stärkemehl mit Wasser anrühren, in die Sauce rühren und diese damit binden.

Die Brombeeren einlegen und 2-3 Minuten darin ziehen lassen, mit Zitronensaft abschmecken. Radicchio in grobe Stücke schneiden und mit Olivenöl marinieren.

Fenchel in Spalten schneiden und in Olivenöl anbraten. Etwas Fenchelgrün und die eingelegten Eierschwammerl hinzugeben, pfeffern und 3-4 Minuten schmoren.

Das griechische Joghurt mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer glattrühren und mit kleingehackten Kardamomkapseln und Kreuzkümmel aromatisieren.

Das Joghurt auf Teller streichen und die Rote Rüben-Spalten darauf legen. Die Brombeeren darüber verteilen und mit etwas Sauce beträufeln. Den Fenchel und die Eierschwammerl hinzugeben und alles mit dünnen Rote Rüben-Scheiben, Radicchio und mit Kräutern ausgarnieren.