

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



## 2erlei von der Roten Rübe mit Ziegentopfnockerl

Köchin: Simone Furtlehner

### Zutaten

(4 Personen)

Für die Rote Rüben Rosmarin Creme

- 1 gekochte Rote Rübe
- eine Handvoll Walnüsse
- 2 frische Rosmarinzweige
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Walnussöl
- 1 EL Rotweinessig
- 1 EL Honig
- Kräutersalz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Creme fraîche

Für den Salzteig

- 1 rohe Rote Rübe mit Schale
- 250 g grobes Meersalz
- 100 g glattes Mehl
- 5 g Kümmel (ganz)
- 70 g Eiweiß

Für die Ziegentopfenockerl

- 150 g Ziegentopfen
- 100 g Topfen
- 1 Ei
- 50 g Mehl (glatt)
- Salz
- Abrieb einer Zitrone

Für den Mangold Salat

- eine Handvoll Mangoldblätter (Strunk entfernen)
- 20 g weißer Balsamicoessig
- 40 g Wasser
- 5 g Kristallzucker
- 3 g Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 40 g Walnussöl

Für die Garnitur

- geröstete, gehackte Walnüsse

## Zubereitung

**1.** Für die Rote Rüben-Rosmarin-Creme die gekochte Rote Rübe schälen und kleinschneiden. Dann die Walnüsse und die frischen Rosmarinzwige ohne Öl in einer Pfanne anrösten und danach hacken.

**2.** Anschließend die Rote Rüben Stücke mit den Walnüssen, dem Rosmarin, dem Zitronensaft, dem Walnussöl, dem Rotweinessig, dem Honig, etwas Kräutersalz und Pfeffer sowie dem Knoblauch und der Creme fraîche in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein mixen.

**3.** Für den Salzteig das grobe Meersalz, das Mehl, den Kümmel und das Eiweiß mit den Händen verkneten und eine gewaschene Rote Rübe (mit Schale!) mit dem Teig ummanteln. Danach die Teigkugel etwa 60-90 Minuten (je nach Größe) bei 180° C Umluft im Rohr garen. Die harte, gegarte Teigkugel daraufhin aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen, mit einem Schnitzelklopfer aufschlagen und die Rote Rübe in Spalten schneiden.

**4.** Für die Ziegentopfenockerl den Ziegentopfen, den Topfen, das Ei, das Mehl, etwas Salz und den Zitronenabrieb in einer Schüssel miteinander verrühren. Nun mit einem kleinen Löffel Nockerl formen und diese in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend herausnehmen.

**5.** Für die Mangold-Marinade den weißen Balsamicoessig, das Wasser, den Kristallzucker, den Zitronensaft und das Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer mixen. Dann das Walnussöl langsam hineinmixen und nochmal abschmecken. Im Anschluss die in Streifen geschnittenen Mangoldblätter durch die Marinade ziehen.

**6.** Zum Schluss die Rote Rüben-Rosmarin-Creme mittig auf einem flachen Teller anrichten, den Mangold Salat darauflegen und die Ziegentopfenockerl und die Rote Rüben Spalten aus dem Salzteig dazugeben. Das Gericht mit gerösteten, gehackten Walnüssen garnieren.