

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Eingelegte Rote Rüben mit Mayonnaise und Räucherforelle

Koch: Andreas Kirchgasser

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die eingelegten Rote Rüben

- 1 Rote Rübe (mittlere Größe)
- 450 ml Apfelsaft
- 200 ml Einlegeessig
- 1 EL Kristallzucker
- Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Pfefferkörner

Für die Mayonnaise

- 2 Eidotter
- 1 EL milder Weißweinessig
- 10 g Senf

Quelle: ORF extra

- 200 ml Pflanzenöl (z.B. Olivenöl)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft
- etwas Wasser zum Verdünnen

Für den Fisch

- 1 geräucherte Forelle

Für die Garnitur

- 2 Hände voll Asia-Salat
- eine Handvoll Frischkäsewürfel

Zubereitung

1. Für die eingelegten Roten Rüben zunächst einen Topf erhitzen und die Gewürze darin kurz anrösten. Anschließend den Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Danach mit dem Apfelsaft und dem Einlegeessig ablöschen und den Sud etwa 10 Minuten köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit die Roten Rüben schälen und je nach gewünschter Textur vorbereiten. Dafür entweder mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden oder mit einer Mandoline dünn hobeln.

3. Dann die vorbereiteten Roten Rüben in Gläser füllen, den heißen Sud darüber gießen, gut verschließen und die Gläser auf den Kopf stellen. Die Roten Rüben etwa 2–3 Wochen im Sud ziehen lassen.

4. Für die Mayonnaise die Eidotter mit dem Senf, dem Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Währenddessen das Pflanzenöl zunächst tropfenweise einarbeiten, bis eine stabile Emulsion entsteht. Danach das restliche Öl in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren einarbeiten. Nach Wunsch mit etwas Wasser verdünnen und nochmal abschmecken. Danach in eine Spritzflasche füllen und bis zur Verwendung kaltstellen.

5. Zum Schluss die eingelegten Roten Rüben aus dem Sud nehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Nun die Scheiben auf einem flachen Teller gleichmäßig wie ein Carpaccio anrichten und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig von der Mayonnaise darauf geben, anschließend den gewaschenen Asia-Salat locker daraufsetzen und wieder mit etwas Mayonnaise verfeinern. Nun die gezupfte geräucherte Forelle darauf verteilen und nach Wunsch mit kleinen Frischkäsewürfeln ergänzen.