

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

Fotocredit: Simeon Baker



Knusprige Käferbohnenkroketten / eingelegte Rote Rüben / Sauerrahm

Zutaten

(4 Personen)

Für die knusprigen Käferbohnenkroketten

- 1 Zwiebel und 2 Selleriestangen (feinwürfelig geschnitten)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen (feinwürfelig geschnitten)
- 80 g Erdnüsse (geröstet und fein gehackt)
- Salz
- Pfeffer
- 300 g Käferbohnen (gekocht und faschiert)
- 1 Dotter
- 1/2 TL getrockneter Majoran
- evtl. Kartoffelstärke zum Wälzen
- 1/2 L Sonnenblumenöl zum Frittieren

Für die eingelegten rote Rüben

- 2 Rote Rüben
- 700 ml Roter-Rüben-Saft

- 70 ml Balsamico-Essig
- 100 ml Traubensaft
- 25 g Zucker
- 1 TL Orangenblüten
- 1 TL ganzer Kümmel
- 2 Kardamomkapseln
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1 Prise Salz

Für den Sauerrahm

- 250 g Sauerrahm
- eine Prise Salz
- Pfeffer
- 150 ml Öl
- gehackte Erdnüsse zum Bestreuen

Zubereitung

Zwiebel und Sellerie in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen, dann Knoblauch und Erdnüsse begeben und alles gut salzen und pfeffern. Faschierte Käferbohnen in eine Schüssel geben, die Zutaten aus der Pfanne begeben, den Dotter hinzufügen, das Ganze miteinander gut vermengen, mit etwas Majoran abschmecken und 30 Min. im Kühlschrank rasten lassen.

Die Masse zu 3 cm großen Kugeln formen, diese evtl. in Kartoffelstärke wälzen, in Sonnenblumenöl (170° C) frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rote Rüben schälen, in Scheiben schneiden und rund ausstechen. Übrige Rüben-Zutaten für den Fond aufkochen, danach ziehen lassen und zuletzt durch ein Sieb geben. Rote-Rüben-Scheiben im Fond 2–3 Min. kochen und anschließend darin auskühlen lassen.

Sauerrahm in einer Schale glattrühren, salzen, pfeffern und das Öl nach und nach einmischen (Stabmixer), bis die Konsistenz fest wird. Käferbohnenkroketten auf den Roten Rüben anrichten, den Sauerrahm begeben und mit Erdnüssen bestreuen.