

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Raunerragout (Rote Rüben-Ragout)

Köchin: Ayfer Elik

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Raunerragout

- ¾ kg gekochten Rauner (= Rote Rüben)
- 1 TL Salz
- 1 TL Kümmel (ganz)
- 1 EL Staubzucker
- 1 EL Butter
- ¼ l Rote Rüben Saft
- 100 ml Rotweinessig
- 20 g frisch gerissener Kren
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Für den Krenschäum

- 10 g gerissener Kren
- 1/8 l Milch
- 1/8 l Obers
- Salz
- 1 Siphonflasche (0,5 l) & 1 Patrone

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch
- frisch gerissener Kren
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Für das Raunerragout zuerst den Kümmel fein mörsern, den Kren schälen und mithilfe einer Vierkantreibe reißen und die gekochten Roten Rüben in kleine Würfel schneiden.

2. Dann etwas Butter in einer Pfanne erhitzen.

Die Roten Rüben-Würfel zugeben und den Staubzucker durch ein Sieb darüberstreuen. Dann die Rote Rüben-Würfel bei mittlerer Hitze anbraten und den Staubzucker langsam goldbraun karamellisieren lassen.

3. Sobald der Staubzucker karamellisiert ist, die Rote Rüben-Würfel mit dem gemörserten Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rotweinessig ablöschen. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und auf etwa die Hälfte reduzieren lassen. Danach mit dem Rote Rüben Saft aufgießen und die Flüssigkeit leicht sämig einkochen lassen. Das fertige Raunerragout mit Salz und Pfeffer sowie etwas gerissenem Kren abschmecken.

4. Für den Krenschaum den gerissenen Kren mit der Milch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Dann durch ein Sieb direkt in die Siphonflasche füllen. Das Obers und etwas Salz hinzufügen, verschließen, mit einer Kapsel versehen und vorsichtig schütteln.

5. Zum Schluss das Raunerragout auf einem flachen Teller anrichten und etwas frisch gerissenen Kren und frisch geschnittenen Schnittlauch darüber geben. Noch etwas Krenschaum mit der Siphonflasche aufdressieren und mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.