

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rote Rübe in Buttermilch mit eingelegter Senfsaat, Pumpernickel und Dill

Koch: Lucas Guggi

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Roten Rüben

- 600 g gekochte und geschälte Rote Rüben
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Honig
- ½ TL Kümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Für die eingelegte Senfsaat

- 40 g gelbe Senfkörner
- 100 ml Apfelessig
- 100 ml Wasser
- 35 g Kristallzucker
- 4 g Salz

Für die Buttermilchsauce

- 300 ml Buttermilch
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Für den Pumpernickel

- 80 g Pumpernickel
- 15 g Butter

Für das Dillöl

- 50 g Dill
- 200 ml Rapsöl

Für die Garnitur

- Dillspitzen
- 4 EL Dill-Öl
- Tagetes-Blüten

Zubereitung

1. Die gekochten und geschälten Roten Rüben mit einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben hobeln und in eine flache Schale legen. Dann Apfelessig, Honig, Kümmel, Salz und Pfeffer in einem kleinen Topf einmal aufkochen, vom Herd nehmen und das Rapsöl einrühren. Die heiße Marinade gleichmäßig über die Roten Rüben gießen. Vollständig auskühlen lassen und bis zum Anrichten kaltstellen.

2. Für die eingelegte Senfsaat gelbe Senfkörner, Apfelessig, Wasser, Kristallzucker und Salz in einen kleinen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Anschließend bei geringer Hitze etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Senfkörner weich sind, aber noch einen leichten Biss haben. Im Sud auskühlen lassen und bis zum Anrichten darin aufbewahren.

3. Für die Buttermilchsauce Buttermilch, Zitronensaft und Honig glattmixen, danach mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kaltstellen.

4. Nun den Pumpernickel grob zerbröseln, die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pumpernickel-Brösel darin bei mittlerer Hitze knusprig rösten. Anschließend auf Küchenpapier vollständig auskühlen lassen.

5. Für das Dillöl 200 ml Rapsöl auf 60 °C erwärmen, 50 g Dill dazugeben, in einen Standmixer geben und mehrere Minuten kräftig mixen, bis das Öl eine intensive grüne Farbe angenommen hat. Danach das Dillöl durch ein feines Sieb oder Passiertuch abseihen, dabei nicht ausdrücken, damit das Öl klar bleibt.

6. Zum Schluss die kalte Buttermilchsauce in 4 tiefe Teller geben und je einen EL Dillöl vorsichtig hineinrühren, sodass eine schöne Marmorierung entsteht. Dann die marinierten Rübenscheiben darauf verteilen. Die Senfsaat gut abtropfen lassen und gemeinsam mit dem knusprigen Pumpernickel darüber geben. Alles mit Dillspitzen und einzelnen Tagetes-Blüten garnieren und sofort servieren, damit der Pumpernickel knusprig bleibt.