

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH



Rote Rübe aus dem Ofen mit Ziegenkäse, Birne und Haselnuss

Koch: Markus Fuchs

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gericht

- 2-4 rote Rüben (je nach Größe)
- Salz zum Backen
- 1 Glas Ziegenkäsebällchen

Für die Rote Rüben Sauce

- 500 ml Rote Rüben Saft
- 1 Msp. Paprikapulver
- Salz
- Kristallzucker
- 1 EL Butter
- Apfelessig

Für die Birnen

- 2 Birnen
- Apfelessig
- Nussöl

Für den Crumble (Haselnusserde)

- 100 g Haselnüsse
- 100 g altes Schwarzbrot

Quelle: ORF extra

- 2 EL Kernöl
- Salz

Zubereitung

- 1.** Für den Crumble die Haselnüsse und das in Scheiben geschnittene alte Schwarzbrot auf ein Blech legen und bei 180° C Umluft etwa 20 Minuten im Rohr trocken rösten. Die Nüsse und das Brot danach herausnehmen und in einem Standmixer mit etwas Kernöl und einer Prise Salz zu einem Crumble mixen.
- 2.** Für die gebackenen Roten Rüben zuerst die Roten Rüben von den Stielen und Ansätzen befreien und sie dann auf ein mit Salz (ca. 1-2 cm hoch) bestreutes Blech legen. Die Roten Rüben anschließend bei 180-200° C Umluft im Rohr je nach Größe 1-1,5 Stunden backen.
- 3.** In der Zwischenzeit den Rote Rüben Saft in einem Topf bis zur Hälfte einkochen lassen und mit etwas Paprikapulver, Salz, Kristallzucker, einem Schuss Apfelessig würzen und mit der kalten Butter montieren (montieren = die kalte Butter hineinmischen, dass eine Bindung entsteht).
- 4.** Nun die noch heißen Roten Rüben aus dem Rohr nehmen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Birnen waschen, in feine Scheiben schneiden und mit etwas Apfelessig und Nussöl marinieren.
- 5.** Zum Schluss die Rote Rüben Würfel auf einen flachen Teller setzen, den Crumble darüber streuen, den Ziegenkäse und die Birne dekorativ darauf anrichten und mit der Rote Rüben Sauce vollenden.