

Radi-Rote-Bete (Randen)-Salat "Sissi"

Radi-Rote-Bete (Randen)-Salat "Sissi"

Zutaten (für 4 Personen)

Schwierigkeitsgrad: -

Zubereitungszeit: -

Menu: [19.08.2020](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

Thema: Schuhbecks neubayerische Küche

Zutaten (für 4 Personen):

Für den Gewürzesam:

1 TL Fenchelkörner
1 TL weisse Sesamsamen
1 TL ganzer Kümmel
2 TL Puderzucker

Für die Marinade:

1 TL Speisestärke
2 1/2 EL Balsamico bianco
3-4 EL Holunderblüten Sirup
1 TL Chilisalz
1 TL Zucker
2-3 EL mildes Olivenöl]

Für das Gemüse:

2 Rote Beten (Randen) (vorgegart und vakuumiert)
100 ml Gemüsebrühe
je 1 TL Öl und mildes Olivenöl
mildes Chilisalz
1 Karotte
1/2 Zucchini (langs halbiert)
150 g weißer Rettich

Ausserdem:

1 Laugenstange
12 Scheiben Frikadellsspeck
je 4 Mini-Basilikum- und Minzespitzen

Zubereitung:

1. Für den karamellisierten Gewürzesam Fenchel- und Sesamsamen sowie Kümmel in einer Pianne bei milder Hitze erwärmen, mit etwas Puderzucker bestäuben und diesen unter Rühren schmelzen lassen. Noch weitere 2- bis 3-mal Puderzucker darüberstreuen und schmelzen lassen. Die Körner aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. (Zum Aufbewahren sofort in ein gut schließbares Gefäß geben, damit der Gewürzesam trocken bleibt.)

2. Für die Marinade die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. In einem Topf 120 ml Wasser aufkochen, die angerührte Speisestärke dazugeben und alles kurz köcheln lassen, bis es bindet. Vom Herd nehmen, mit Essig, Holunderblüten Sirup, Chilisalz, Zucker und Olivenöl verrühren, warm halten.

3. Für das Gemüse die Roten Beten in schmale Spalten schneiden. In einem Topf mit 4 EL Brühe leicht erwärmen, vom Herd nehmen, mit Öl und Olivenöl beträufeln und mit Chilisalz würzen. Die Karotte putzen, schälen und schräg in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchini

Radi-Rote-Bete (Randen)-Salat "Sissi"

putzen, waschen und ebenfalls schräg in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Den weissen Rettich schälen und in schmale Spalten schneiden.

4. Die Karottenscheiben mit der übrigen Brühe in einer Pfanne etwa 8 Minuten dünsten. Die Zucchinischeiben mit dem Rettich hinzufügen und noch etwa 2 Minuten mitdünsten. Das Gemüse abgiessen und mit Chilisalz würzen, warm halten.

5. Für die Brezencips den Backofen auf 150 ° C vorheizen. Die Laugenstange in dünne, lange Scheiben schneiden, auf einem Backblech verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten trocknen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Inzwischen die Speckscheiben nach und nach bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne ohne Fett auslassen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Zum Servieren die Kräuter waschen und trocken tupfen. Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern oder in Schalen anrichten. Mit der Marinade beträufeln und mit dem karamellisierten Gewürzesam bestreuen. Brezen- und Speckchips dazwischenstecken und mit den Kräutern garnieren.