



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | März 2011

Ganz in weiß

Drei feine Winter-Schmankerle von sieben Grossholzer Rüben

von Maria von Randow vom Riesby Krog



Vorbereitung

Rüben schälen und putzen, aus den Schalen, auch den Zwiebelschalen ca. eine Stunde lang eine kleine Bouillon kochen

Zubereitung

Weiße Rüben-Mousse aus Petersilienwurzel

Petersilienwurzeln in groben Scheiben in Salzwasser garen. Gründlich auf einem Handtuch trocken drücken, fein pürieren und mit 20% gutem Traubenkern-Öl vom Wurzelgewicht weiter pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.

...weiter auf der nächsten Seite

Zutaten für 4 Personen

- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Traubenkernöl, Olivenöl
- Saft von 2 Zitronen
- 1 EL Mascobado Zucker
- 1 EL Ghee (Butterschmalz)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 schwarzer Rettich,
- 2 weiße Möhren
- 2 Goldköpfchen
- 2 Navetten
- 2 Teltower Rübchen
- 2 kleine Pastinaken
- Rüben jeweils von ca. 200 g

Beilagen: gutes Brot,
Salat von Portulak, den ich am liebsten nur leicht mit Fleur de Sel salze und dann etwas Zitronensaft und feines Olivenöl darüber gebe – fertig

Rübenallerlei aus weißer Möhre, Pastinake, Goldköpfchen, Navetten und Teltower Rübchen

Alle Rüben möglichst in 1x1 cm große Würfel schneiden, die feingeschnittene Zwiebel sanft in Ghee anschwitzen. Die Rüben, bis auf die Pastinake, dazu geben und mit 1 EL Mascobado Zucker abstreuen, mit der Bouillon ablöschen und leise die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Pastinake gegen Ende dazu geben, die Rüben müssen alle leicht bissfest bleiben. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas sanftem Olivenöl abschmecken.

Carpacchio vom schwarzen Rettich

Den Rohen „schwarzen“ Rettich mit einem Trüffelhobel hauchdünn hobeln, vorsichtig mit Zitronensaft und sanftem Olivenöl marinieren, salzen und mit grobem Pfeffer würzen.