

Vorspeise

Rote Beete mit geschmorten Chicoree, Feige und Rucola dazu Buttermilch und Estragon

Zutaten:

0.5 St. Zwiebeln, rot
100 g Karotten
2 St. Chicorée rot
50 ml Portwein, rot
50 ml Rote Bete, Saft
0.1 Bund Thymian
0.2 Bund Estragon
125 ml Pflanzenöl
200 ml Buttermilch
25 ml Apfelessig
50 g Rucola
1.5 St. Feigen
Salz
Pfeffer
Zucker
250 g Rote Bete

Zubereitung:

Der Chicorée: Die rote Zwiebel sowie die Karotten schälen und beide in grobe Würfel schneiden. Den Chicorée längs halbieren, in einem heißen Topf mit Pflanzenöl auf der Schnittfläche goldbraun braten, dann mit Salz und Zucker würzen und herausnehmen. Nun die gewürfelten roten Zwiebeln und Karotten in den Topf geben, scharf anbraten und dann mit 50ml Portwein und 50ml Rote Bete-Saft ablöschen. Dann den Chicorée wieder in den Topf dazulegen, mit etwas Thymian, Salz, Zucker und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel leicht schmoren. Wenn der Chicorée weich ist, die Hälften behutsam herausnehmen, auf einem Teller mit Folie abdecken und bis zur Verwendung zu Seite stellen. Die Rote Bete: Die Knollen in etwa 5mm kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit 25ml Pflanzenöl und 25ml Apfelessig marinieren. Dann vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zur Verwendung beiseitestellen. Das Estragon-Öl: Die Blätter des Estragons von den Stielen zupfen und anschließend 100ml Pflanzenöl zusammen mit den Estragonblättern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Am besten lässt man das Öl dann 24 Stunden ziehen und passiert es am nächsten Tag durch ein feines, mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb. Zum Anrichten das Estragonöl dann leicht mit Buttermilch und etwas Milch verrühren, gegebenenfalls nochmals abschmecken. Zum Anrichten alle Komponenten gleichmäßig auf dem Teller arrangieren und mit Rucola und Feige dekorieren.