

# Hauptgericht

Rote Bete mit Beurre Noisette, Haselnuss, getrüffeltem Wirsing, Blumenkohl und Erbsenpüree

Zutaten:

4 St. Rote Bete, Knollen frisch

225 g Grobes Salz grobes

225 g Mehl

90 ml Wasser

5 g Kümmel

0.5 St. Zwiebel

Salz

175 g Butter

200 g Erbsen

125 ml Sahne

350 g Wirsing

0.25 St. Blumenkohl (Stück)

20 g Trüffelbutter

60 g Haselnüsse

Pflanzenöl

Pfeffer

Zucker

Muskat

Fleur de Sel

20 g Trüffelsauce

Zubereitung:

Für die Rote Bete 225 g grobes Salz mit 225 g Mehl, 5 g Kümmel, 90 ml Wasser und 25 ml Pflanzenöl in einer Küchenmaschine zu einem Teig kneten (dafür am besten den Knethaken benutzen). Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Rote Bete waschen und schälen. Den Salzteig in gleich große Stücke teilen und die Rote Bete darin einschlagen. Die Rote Bete für ca. 60 bis 80 Minuten im Ofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech garen. Zum Anrichten die Rote Bete aus dem Ofen nehmen. Die Salzteigkugeln mit einem Hammer aufklopfen. Die Rote Bete vierteln und warm auf Tellern verteilen. Für die Beurre Noisette die Haselnüsse mithilfe eines Fleischklopfers grob hacken. 120 g Butter in einem Topf aufkochen, bis die Molke anfängt, braun zu werden. Vom Herd nehmen und mit den gehackten Haselnüssen vermischen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Zum Anrichten die Butter nochmals erhitzen, danach über die Rote Bete nappieren. Für das Erbsenpüree eine halbe Zwiebel grob würfeln, diese in einem Topf mit 30 g Butter glasig dünsten. 125 ml Sahne zugeben und vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. So lange kochen, bis die Sahne dicklich einkocht, 200 g Erbsen dazugeben und kurz mit erwärmen. In einem Mixer zu einem feinen Püree pürieren. Bis zum Anrichten beiseitestellen und ggf. nachschmecken. Für den Wirsing die Wirsingblätter in feine Streifen schneiden. Den Blumenkohl sehr fein hacken bzw. über eine Vierkantreibe reiben. In einem Topf 25 g Butter mit 20 g Trüffelbutter schmelzen, darin den Blumenkohl kräftig anbraten. Die Wirsingstreifen dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Mit etwa 20 g Trüffelsauce abrunden. Bis zur Verwendung beiseitestellen. Beim Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.