

Rote Beete auf gedämpften Apfelscheiben und Kartoffelstäbchen

Zutaten für 4 Portionen:

3-4 Äpfel – 40g Butter – 2 Bund Rote Beete oder 10-12 mittlere Knollen – Salz – Thymian – Majoran – 1 Chilischote – *Meerrettichsauce*: 8 EL Gemüsebrühe – 4 EL süße Sahne – 40g Butter – 4 EL Meerrettich aus dem Glas – *Kartoffeln*: 4 große Kartoffeln – 8 EL Erdnussöl, kaltgepresst – Salz – Paprikapulver, mild

Zubereitung:

- Die Äpfel schälen, entkernen und in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf mit Butterflöckchen zugedeckt weich schmoren, aber nicht zu Mus kochen.
- Rote Beete waschen, Wurzeln und Stengelansatz nicht abschneiden, damit die Knollen beim Kochen nicht ausbluten. Die Knollen in Salzwasser weich kochen (ca. 45 min bis 1 Stunde), dann schälen und in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden und den dabei austretenden Saft auffangen. Den Saft nun mit Meersalz, Thymian, Majoran und der zerdrückten Chili würzen, über die Rote Beete-Scheiben gießen und diese darin ziehen lassen.
- Meerrettichsauce: Die Gemüsebrühe mit Sahne und Butter etwas aufkochen, den Meerrettich untermischen und die Sauce vom Herd nehmen.
- Die Kartoffeln schälen und in streichholzdicke Scheiben schneiden. Diese nun in Erdnussöl knusprig braten und mit Meersalz und Paprikapulver abschmecken.
- Zum Schluss werden die Rote Beete-Scheiben in ihrem Sud erhitzt und zum Anrichten dann aus dem Saft genommen. Die Apfelscheiben auf Tellern anrichten, darauf die Rote Beete-Scheiben legen, mit Meerrettichsauce umgeben und mit den Strohkartoffeln garnieren.

Wir wünschen guten Appetit!

