

# Rote Bete-Meerrettich-Ragout mit Kümmel-Klößchen

**Für 2 Personen**

**Für das Rote Bete-Ragout:**

500 g Rote Bete	2 Schalotten	1 EL Butter
ca. 300 ml Gemüsebrühe	2 Lauchzwiebeln	1 Apfel
1 TL Honig	1 TL Mehlbutter	Salz, Pfeffer
frischer Meerrettich	2 EL Crème-fraîche	

**Für die Kümmel-Grießklößchen:**

1/2 TL Kümmel	250 ml Milch	60 g Butter
80 g Hartweizengries	1 Ei	1 Eigelb
Salz, Pfeffer		

Für das Rote Bete-Ragout:

Die Rote Bete schälen, vierteln und tournieren, d.h. die Kanten mit einem Tourniermesser beschneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Rote Bete-Stücke dazu geben. Soviel Gemüsebrühe angießen, dass die Rote Bete-Stücke etwa 1,5 cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt ca. 12 Minuten garen.

Für die Kümmel-Grießklößchen:

In der Zwischenzeit für die Klößchen den Kümmel im Mörser fein zerstoßen. Die Milch mit dem Kümmel aufkochen, Butter darin auflösen und den Grieß einrühren, bis die Masse recht dick wird und fast am Topfboden anbrennt. In eine Schüssel umfüllen, Ei und Eigelb schnell unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Aus der Grießmasse mit einem Löffel Nocken abstechen und diese im siedenden Salzwasser (oder Gemüsebrühe) ca. 8 Minuten sanft garen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Apfel schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Apfelwürfel mit dem Honig zur Rote Bete geben und noch 2 Minuten kochen. Dann das Rote Bete Ragout mit Mehlbutter binden, die Lauchzwiebeln untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Meerrettich schälen und direkt vor dem Servieren frisch über das Ragout reiben. Die Klößchen in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz leicht schwenken und anbraten. Das Rote Bete-Ragout anrichten, einen Klecks Crème-fraîche obenauf geben und die Klößchen dazu reichen.

Vincent Klink am 06. Februar 2014