

Gefüllte Rote-Bete-Taschen und falsche Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Taschen:

1 frische Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis	1 Ei
150 g Parmesan	10 ml Kürbiskernöl	10 ml Sesamöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die falschen Jakobsmuscheln:

4 dicke Kräuterseitlinge	1 Vanilleschote	1 Cayenne Peperoni
150 ml Sahne	50 ml Sojamilch	150 ml Gemüsefond
Chiliflocken	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Feldsalat	50 g Kürbiskerne	5 ml Kürbiskernöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Rote-Bete-Taschen:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rote Bete putzen, schälen und dünn aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und dünn schneiden. Kürbis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit Salz und Zucker würzen, mit Sesamöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Anschließend den weichen Kürbis klein hacken und mit Parmesan und Kürbiskernöl vermengen. Ei trennen und das Eigelb ebenfalls zur Masse geben und vermengen. Masse auf die Rote-Bete-Scheiben setzen und Taschen formen. Den Backofen auf 100 Grad herunterschalten, eine kleine Schale mit Wasser in den Ofen stellen, dann Rote-Bete-Taschen in den Ofen geben und gar ziehen lassen.

Für die falschen Jakobsmuscheln:

Kräuterseitlinge putzen, dann den Hut und das untere Ende abschneiden, sodass ein Zylinder entsteht. Die obere Schnittfläche einritzen und in einer Pfanne mit Öl langsam anbraten. Pilze anschließend aus der Pfanne nehmen und den Bratenansatz mit Sahne und Gemüsefond ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark einer halben Schote herauskratzen. Vanilleschote und mark in die Pfanne geben. Mit Chiliflocken würzen. Peperoni abbrausen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden. Zum Sud geben und alles köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Hälfte des Suds mit der Sojamilch aufschäumen.

Für die Garnitur:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett Anrösten. Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Kürbiskernöl mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und den Salat damit marinieren. Vor dem Servieren Kürbiskerne unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Bürger am 16. November 2020