

Rote Bete Rösti, Mayonnaise, Apfel, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Rote Bete:

400 g vorgek. Rote Bete	1 Ei	Öl, Paniermehl
-------------------------	------	----------------

Für die Rösti:

450 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Ei, M	Butterschmalz
2 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel	Pflanzenöl	2 EL Mehl
-----------	------------	-----------

Für die Essig-Zwiebeln:

1 rote Zwiebel	50 ml Apfelsaft	2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	1 Ei, Größe M	20 ml Milch
100 ml neutrales Öl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer		

Für den Apfel:

1 roter Apfel	50 ml Apfelsaft	1 EL Butter
2 EL Zucker		

Für den Salat:

100 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Apfel	1 TL Butter
100 g Ziegenkäserolle	50 g Ziegenfrischkäse	2 EL Apfelessig
1 EL Kastanien-Honig	1 TL Ahornsirup	1 TL Dijonsenf
3 EL Öl	50 g Walnüsse	2 EL Semmelbrösel
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 Beet Tahoon-Kresse

Für die Rote Bete:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete in Scheiben schneiden, im verquirlten Ei wälzen und im Paniermehl wenden.

In etwas Öl in der Pfanne goldbraun von beiden Seiten anbraten.

Für die Rösti:

Kartoffeln waschen und ungeschält reiben. Das Mehl, Ei und Gewürze zugeben. Petersilie hacken und unter die Masse heben. Beiseitestellen.

Kurz vor dem Anrichten eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, zuvor ausgedrückte Röstmasse in kleinen Talern in die Pfanne legen und von beiden Seiten goldgelb braten.

Für die Röstzwiebeln:

Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Anschließend mehlieren und in der Fritteuse ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Essig-Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Die restlichen Zutaten in einem Topf aufkochen lassen und die Zwiebeln zugeben und beiseitestellen.

Für die Mayonnaise:

Petersilie zupfen. Eigelb, Milch und Petersilie mit einem Mixstab glatt mixen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Langsam das Öl einlaufen lassen, damit die Masse emulgiert. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken.

Für den Apfel:

Apfel in 5 mm Scheiben schneiden. Mit Zucker und Butter in der Pfanne karamellisieren, mit dem Apfelsaft ablöschen und 1 Minute köcheln lassen.

Für den Salat:

Feldsalat gründlich waschen. Apfel fein reiben und mit Essig, Öl, Ahornsirup, Senf, Pfeffer und Salz verrühren und ggf. etwas Wasser hinzugeben.

Käse in Scheiben schneiden, mit Honig bestreichen und in Semmelbrösel wenden. Im Ofen bei 180 Grad 10 Minuten goldbraun backen.

Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, Walnüsse und Butter zugeben und umrühren. Auf Backpapier geben und abkühlen lassen. Mit einer Prise Salz bestreuen.

Für die Fertigstellung:

Je einen Rösti auf den Teller legen, ein wenig Mayonnaise darauf verteilen. Die Rote Bete und die Zwiebelringe anrichten und mit Apfelscheiben toppen. Zum Schluss noch ein Rösti darauf geben und die Essigzwiebeln verteilen. Mit der Kresse garnieren und servieren.

Marie-Louise Hüneke am 22. Oktober 2025