

## Pelmeni mit Rote-Bete-Orangen-Soße

### Für zwei Personen

200 g gemischtes Hackfleisch	250 g Rote Bete-Knollen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	3 Orangen
1 EL Butter	1 Ei	500 g Mehl
1 EL Sahne	200 g saure Sahne	1 Stange Zitronengras
1 Bund frische Minze	1 TL Zucker	1 EL Olivenöl
2 TL Salz	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig ein Ei, 75 Milliliter Wasser und eine Prise Salz in einer Schüssel verrühren, anschließend das Mehl nach und nach hinzugeben und verrühren. Den Teig zwei Minuten kräftig kneten. Daraufhin den Teig mit einem Tuch zudecken und für zehn Minuten in den vorgewärmten Ofen geben. Währenddessen die Sauce vorbereiten. Dafür die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken, anschließend 200 Gramm Rote Bete schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte mit dem Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen, etwas Knoblauch und die Rote Beete dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen lassen. Im Anschluss zwei Orangen halbieren, zwei Orangenhälften über der Pfanne ausdrücken und den Saft einer Orange hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel die Pfanne auf mittlerer Hitze kochen lassen, anschließend etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Bei Bedarf noch den übrigen Saft der Orange zugeben. Die Stange Zitronengras halbieren und nach circa sechs Minuten Kochzeit zusammen mit einer Prise Zucker in die Sauce geben. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die Zwiebel abziehen, klein hacken und mit einem Esslöffel Sahne und einer Messerspitze des gehackten Knoblauchs zum Hackfleisch geben und zu einem glatten Teig kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig aus dem Ofen nehmen und auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig auf eine Stärke von zwei Millimeter ausrollen. Portionsweise einen Teelöffel der Hackfleischfüllung an den Rand des ausgerollten Teiges platzieren. Im Anschluss den Teig zuklappen, über die Füllung legen und festdrücken. Die einzelnen Pelmeni mit einem Glas ausstechen und für circa sechs Minuten in das kochende Salzwasser geben. Aus der letzten Knolle Rote Beete mit einem Kartoffelschäler eine lange Schlange schälen, diese in Form einer Blume in die Mitte des Tellers platzieren und mit einen Löffel saure Sahne befüllen. Die Pelmeni zusammen mit der Rote Bete-Orangen-Sauce sowie der Rote Bete-Rose auf einem Teller anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Max Schwarz am 02. April 2014