

Pelmeni, Rote-Bete-Sud, Saure-Sahne-Espuma

Für zwei Personen

Für die Pelmeni:

1 Ei
1 TL Salz

200 g gem. Hackfleisch
200 g Mehl, 405
Pfeffer

2 Schalotten
3 Lorbeerblätter

Für den Rote-Bete-Sud:

500 g vorgek. Rote Bete
2 Wacholderbeeren

2 EL Weißweinessig
1 Prise Zucker

2 Lorbeerblätter
1 TL Salz

Für das Espuma:

4 EL Sud Essig-Gewürzgurken

200 g Saure Sahne

70 ml Sahne

Für das Dill-Öl:

1 Bund Dill

100 ml neutrales Öl

Für den Crunch:

3 EL Mehl

4 eingel. Gewürzgurken
100 g Pankomehl

3 EL Kartoffelstärke
Öl

Für die Pelmeni: Das Ei mit Mehl, 1 TL Salz und 75 ml Wasser in einer Küchenmaschine mischen und 5 Minuten kneten lassen.

Schalotten abziehen, fein hacken und mit dem Hackfleisch vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig dünn ausrollen und kleine Kreise ausstechen. Mit jeweils 1 TL Hackfleischmasse füllen, falten und verschließen. Einen großen Topf mit Salzwasser und Lorbeerblättern zum Sieden bringen. Die Pelmeni darin ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und gar sind.

Für den Rote-Bete-Sud: Rote Bete entsaften und durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf geben. Salz, Zucker, Weißweinessig, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzufügen, aufkochen und leicht reduzieren lassen.

Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vor dem Anrichten den Sud nochmals durch ein Sieb passieren.

Für das Espuma: Saure Sahne, Sahne, Sud der Essig-Gewürzgurken und Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer vermengen. Die Masse in eine Espumaflasche umfüllen. Zum Anrichten eine Kapsel in die Espumaflasche schrauben und gut schütteln.

Für das Dill-Öl: Dill etwas klein hacken und mit dem Öl mixen. In einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Durch ein Passiertuch geben und das Dill-Öl auffangen. Zum Anrichten bereitstellen.

Für den Crunch: Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden und mit einem Küchenkrepp abtupfen. Kartoffelstärke und Mehl mit 40 ml Wasser vermengen.

Gurkenstücke mit der Masse benetzen und anschließend in Pankomehl wenden. Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen und Gewürzkürzen darin 5 Minuten frittieren. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Lena Rath am 17. November 2025