

Rote-Bete-Soße

Für vier Personen

| | | |
|--------------------------|------------------|--|
| 2 Knollen Rote Bete | 1 Schalotte | 0,5 Orange, unbehandelt |
| 0,5 Zitrone, unbehandelt | 1-2 TL Zucker | 150 ml Rote Bete-Saft, aus der Flasche |
| 2 Scheiben Ingwer | 0,25 Rinde Zimt | 1 EL Himbeeressig |
| 1 TL Speisestärke | Kümmel, gemahlen | Salz |

Die Rote Bete schälen, klein schneiden und durch eine Saftzentrifuge pressen. Die Schalotte schälen und vierteln. Jeweils einen halben Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. In einem Topf bei milder Hitze den Zucker hell karamellisieren lassen. Den frischen Rote Bete-Saft mit dem Rote Bete-Saft aus der Flasche hinzufügen, Schalottenviertel, Ingwer, Zimtrinde, Orangen- und Zitronenschale dazu geben und mit Salz, einer Prise Kümmel und Himbeeressig würzen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft rühren, bis dieser leicht sämig bindet, durch ein Sieb gießen, gegebenenfalls nachwürzen, abkühlen lassen.

Alfons Schuhbeck am 05. Oktober 2012