

Feiner Rote-Bete-Salat

Für 4 Personen

Für die Saft-Reduktion:

| | | |
|--------------------------------|------------------|---------------------|
| $\frac{1}{2}$ l Rote-Bete-Saft | Johannisbeersaft | 2 EL Balsamicoessig |
| feines Meersalz | Pfeffer | |

Für die Rote Bete:

| | | |
|--------------------------------|---------------------------|----------------|
| $\frac{1}{2}$ kleine Schalotte | 2-3 Rote Bete, vorgekocht | 2 EL Reisessig |
| 1 Prise Piment-d'Espelette | 1 Granatapfel | Himbeeren |
| Blaubeeren | einige Minzblätter | |

Für die Rote-Bete-Saft-Reduktion:

Den Rote-Bete-Saft mit einem Schuss schwarzen Johannisbeersaft aufkochen und einreduzieren lassen. Anschließend mit etwas Balsamicoessig, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rote Bete:

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Kurz in einem Sieb blanchieren und in dem Sieb in Eiswasser abschrecken.

Die Kerne des Granatapfels herauslösen. Ein paar Kerne zur Dekoration zur Seite legen. Die Rote Bete bei Bedarf häuten (am besten mit Einweghandschuhen) und mit dem Gemüsehobel zu sehr feinen Spaghetti oder Streifen reiben. Mit Piment d'Espelette und etwas Meersalz würzen und mit der Schalotte und den Granatapfelkernen vermengen. Ein paar Minuten ziehen lassen. Etwas von der Rote-Bete-Saft-Reduktion auf einen Teller ziehen. Den Rote-Bete-Salat mithilfe einer Gabel aufdrehen und mittig auf dem Teller anrichten, ein Minzblatt anstecken. Einige Granatapfelkerne über den Salat geben und mit Himbeeren und Blaubeeren garnieren.

Lea Linster am 07. Oktober 2017