



Rote Bete-Salat mit Ziegenkäse

Die Rote Bete schälen, in Spalten schneiden und in eine feuerfeste Form legen. Gemüsebrühe zugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und mit Zucker bestreuen. Die Form nun mit Folie verschließen, ca. 4 Löcher in die Folie einstechen und bei 180°C ca. 60 - 70 Minuten garen. Anschließend aus dem Fond nehmen und abkühlen lassen.

Die Walnusskerne grob hacken und in 1 EL Olivenöl rösten - evtl. salzen.

Von den unbehandelten Orangen Schale fein abreiben - ca. 1 EL voll. Diese wird nun mit der fein gehackten Chilischote, Dijonsenf, Ahornsirup, 5 EL Olivenöl, Zitronensaft zu einer Vinaigrette gerührt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Orangen nun komplett schälen. Die weiße Haut muss vollständig entfernt sein. Anschließend in Scheiben schneiden und ringsum auf dem Tellerrand anrichten (als Umrandung).

Rucola und Brunnenkresse (oder Feldsalat) putzen, waschen, trocknen (evtl. schleudern) und mittig auf den Teller geben.

Nun die Scheiben des Serranoschinken in 1 EL Olivenöl knusprig braten. Das Basilikum grob zerpflücken.

Auf den Salat werden nun die Rote Bete-Spalten angerichtet, dann die Walnüsse darüber gestreut und der Serranoschinken (je nach Bedarf vorher noch zerpflückt) verteilt. Zum Schluss wird der Picandou in kleine Bröckchen zerbröselt und verteilt. Das Basilikum kommt nun auch auf den Salat.

Zum Schluss alles mit der Vinaigrette beträufeln.

Tipp: Alternativ kann man auch die vorgegarten Rote Bete nehmen und weiter verarbeiten.

Arbeitszeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: pfiffig
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Rote Bete je 175 g
- 300 ml Gemüsebrühe
- Meersalz
- Pfeffer, schwarz
- 1 EL Zucker
- 50 g Walnüsse
- 1 EL Olivenöl
- 2 Orange(n), unbehandelt
- 1 Chilischote(n), rot
- 3 EL Senf (Dijonsenf)
- 6 EL Ahornsirup
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Rucola
- 50 g Brunnenkresse (alternativ Feldsalat)
- 1 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Schinken (Serrano)
- 10 Blätter Basilikum
- 4 kleine Ziegenfrischkäse (Picandou) je 40 g

Verfasser: Ela*