

Rote-Bete-Taler mit Walnuss-Krokant

625

Typ: Salat

Quelle: Landlust

Bemerkungen: Statt Portulak anderen Salat verwenden, z.B. Feldsalat.

Zutaten: Für 4 Personen
2-3 Knollen Rote Bete (ca. 500 g)
Salz
1 unbehandelte Orange
2 Lorbeerblätter
100 mL Weißweinessig
80 g Zucker
150 g Ziegenfrischkäse
Pfeffer

WALNUSS-KROKANT:

10-12 Walnusskerne
1 EL Zucker

AUSSERDEM:

100 g Portulak

Rezept: DIE ROTEN BETE waschen und in Salzwasser etwa 40 Minuten bissfest garen. Abgießen und etwas auskühlen lassen. Anschließend schälen und in Scheiben schneiden.

Die Orangenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen und den Saft auspressen.

Beides mit Lorbeer, Essig und Zucker aufkochen. Sud über die Roten Bete gießen und mindestens 1 Stunde (am besten über Nacht) marinieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud der Roten Bete in einem kleinen Topf sämig einkochen lassen, kalt stellen.

Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer verrühren.

FÜR DEN KROKANT die Walnüsse grob hacken und mit dem Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen, auskühlen lassen.

Portulak putzen, waschen und trocken schleudern. Auf Tellern anrichten. Rote Bete, Frischkäse und Walnüsse darauf verteilen. Mit dem Rote-Bete-Sud beträufeln und servieren.