



Gegarte Rote Rübe an Maispüree

🕒 50–60 Min   

Zubereitung

- 1 Die Rote Rüben waschen, deren Enden abschneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz bestreuen und in Alufolie wickeln, sodass ein kleines Paket entsteht.
- 2 Bei 180 °C ca. 45 Minuten bei Ober- und Unterhitze garen und anschließend schälen.
- 3 Vor dem Servieren mit einigen tropfen Olivenöl beträufeln und mit etwas Salz bestreuen.
- 4 Für die grüne Sauce die Blätter von den Stängeln zupfen und ein paar Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Dann sofort in Eiswasser abkühlen.
- 5 Die Blätter in einem Küchengerät oder mit einem Pürierstab mit 2 EL Olivenöl und 1 EL Eiswasser, sowie Salz pürieren.
- 6 Das Püree durch ein engmaschiges Sieb streichen und nur den Saft aufheben.
- 7 Für das Püree Kartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser kochen bis sie weich sind.
- 8 Die Zwiebel klein schneiden und in 15g Butter anrösten.
- 9 Sind die Zwiebelwürfel leicht gebräunt, den Mais für 5 Minuten mitrösten.
- 10 Mais, Zwiebel, Kartoffeln, 20g Butter und Milch in einem Küchengerät cremig pürieren
- 11 Die Rote Rübe auf dem Püree anrichten und mit etwas grüner Soße und Balsamico Essig anrichten und genießen

Zutaten für 4 Portionen

🔹 = Kotányi Produkte

4 Stk. Rote Rübe
Olivenöl

Für das Maispüree

500 g Mais
150 g Kartoffeln
0.5 Stk. Zwiebel
35 g Butter
60 ml Milch
1 Prise  Meersalz jodiert grob
1 Prise  Pfeffer schwarz ganz

Für die grüne Sauce

1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
1 Handvoll Minze
Eiswasser

