



| Kerner's Köche – Menü am 07.10.2017 |
Mit Léa Linster, Alfons Schuhbeck, Maria Groß, Christian Lohse



Vorspeise: Léa Linster

Feiner Rote-Bete-Salat

Zutaten für 4 Personen

Für die Rote-Bete-Saft-

Reduktion:

½ l Rote-Bete-Saft

Etwas schwarzer Johannisbeersaft

2 EL Balsamicoessig

feines Meersalz

Pfeffer

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:

½ kleine Schalotte

2-3 Rote Bete, vorgekocht

2 EL Reisessig

1 Prise Piment d'Espelette

1 Granatapfel

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.

Himbeeren zum Anrichten

Blaubeeren zum Anrichten

Einige Minzblätter

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.