

Rote Bete à la Borschtsch - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

Rote Bete à la Borschtsch:

300 g	Rote Bete (Randen), geputzt
1	Bouquet garni mit 1 Nelke
50 g	Butter
2 EL	Sonnenblumenöl
je 50 g	Schalotten, Karotten, Sellerie, Weißkohl, Weißes vom Lauch oder Weinberglauch, zarte Stiele vom Bärenklau, geputzt
2 EL	Essig
	Salz, Pfeffer, Zucker

Rote-Bete-Chips:

1	Rote-Bete-Knolle
1 EL	Olivenöl
	Meersalz

Zubereitung:

Eine der Rote-Bete-Knollen in dünne Scheiben schneiden und daraus mit einem Portionerring 8 Kreise ausstechen. Den Rest Rote Bete und alle anderen Gemüse in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Butter und Sonnenblumenöl erhitzen, Rote Bete und Bouquet garni dazugeben und zugedeckt 10 Minuten dünsten. Alle anderen Gemüse und den Essig dazugeben und weitere 20 Minuten garen. Die Rote-Bete-Scheiben 5 Minuten mitgaren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Chips die Rote Bete mit dem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl bestreichen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech über Nacht bei 80 Grad im Backofen trocknen lassen, bis die Chips knusprig sind. Mit Salz würzen.

Auf jeden der vier Teller einen Portionerring stellen, jeweils eine Rote-Bete-Scheibe hineinlegen, den Borschtsch einfüllen und mit einer Rote-Bete-Scheibe belegen. Die Ringe entfernen und mit Rote-Bete-Chips garnieren.