

Lügenkresse auf dem roten Teppich mit braunen Vollpfosten und links- grün versifftem Kräuterpistou

ZUTATEN

- 3-4 frische Rote Beetknollen
 - Meersalz, unraffiniert
 - Kümmel
 - Essig
 - Alufolie
 - Senf
 - schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - Fruchtgelee (Himbeer-, schwarzes Johannisbeer- oder Quittengelee)
 - Himbeeressig
 - Fruchtsaft (schwarze Johannisbeere oder so)
 - etwas Gemüsebrühe
-
- gutes Olivenöl
 - neutrales Öl (Traubenkern-, Sonnenblumenkern- oder Rapsöl)
 - Lügenkresse (Babyleavesalatblätter, Kräutersalatmix oder irgendein anderer Salat – egal, ist ja eh gelogen 😊)
 - 1 Bund frischer Kerbel
 - 1 Bund frischer Estragon
 - 1 Bund frischer Petersilie
 - 1 Bund frischer Basilikum
 - 2-3 Knoblauchzehen
 - eine Hand voll Greyerkäse, geraspelt
 - eine Hand voll Mandel ohne Haut, geröstet
 - 200g Schmand
 - Rohrzucker
 - 250g Quark (40%)
 - 3 Bioeier
 - Mehl
 - Semmelbrösel oder/und Panko - japanische Weißbrotkrume
 - geriebene Muskatnuss
 - gemahlene Koriandersaat
 - 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
 - 500-1.000ml einfaches Öl zum Frittieren
 - ggf. ein paar Pistazienkerne oder gehackte Mandeln

Zubereitung

TEPPICH

Beetknollen gar kochen oder mit etwas Meersalz, Kümmel und ein paar Tropfen Essig in Alufolie gewickelt ca. 45-60 Minuten bei 180°C im Ofen garen. Schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform oder ähnliches legen.

DRESSING

Ca. einen TL Senf, etwas Meersalz, Pfeffer, etwa ein TL Fruchtgelee, 5-6 EL Himbeeressig, einen Spritzer Gemüsebrühe, einen Spritzer Fruchtsaft mit einem Schneebesen oder Mixstab verrühren und beim Rühren/Mixen je ca. 6-8 EL Oliven- und neutrales Öl hineinlaufen lassen, bis ein homogen-emulgiertes Dressing entstanden ist. Abschmecken und mit einem Teil davon die Rote Beetescheiben marinieren und beiseitestellen. Mit dem Rest des Dressings später, unmittelbar vor dem Anrichten, die Lügenkresse marinieren.

KRÄUTERPISTOU

Kerbel, Estragon, Petersilie und Basilikum zupfen und grob schneiden. Knoblauchzehen und Mandeln grob zerhacken und in einer Küchenmaschine mit dem Greyerkäse, etwas Meersalz, Pfeffer und reichlich Olivenöl zu einer Kräutersauce mixen.

SCHMAND

Einen Becher Schmand mit je einer Prise Meersalz und Zucker sowie einem Dash Himbeeressig verrühren.

VOLLPFOSTEN

Den Quark mit einem Ei, einem Eidotter, ca. 2 EL Mehl und 5 EL Semmelbrösel, etwas Meersalz, Pfeffer, Muskat, Koriander und dem Schnittlauch verrühren. Ein paar Minuten stehen lassen, dann mit 2 Löffeln kleine Nocken abstechen, in siedendem Salzwasser ein paar Minuten pochieren. Nocken aus dem Wasser nehmen und auf einem Teller oder Blech auskühlen lassen.

Die Nocken in etwas Mehl wälzen, in aufgeschlagenem, leicht gesalzenem Ei (das übrig gebliebene Eiklar und ein Vollei) baden und mit Semmelbröseln (oder noch besser mit Panko) panieren und bei ca. 160°C frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

ANRICHTEN

Teppich verlegen, falls zur Hand mit ein paar gehackten Pistazien oder Mandeln bestreuen, daneben eine paar Tupfer vom Schmand geben und die (als Kind) zu heiß gebadeten Vollpfosten daraufsetzen und mit dem links-grün versifften Kräuterpistou konfrontieren. Die marinierte Lügenkresse über den roten Teppich schicken.

Guten Appetit! Solidarität für Alle!
#LeaveNoOneBehind!