

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Dezember 2022** ▪  
**„3 Pflichtzutaten: Rote Bete, Pumpernickel, Dill“ mit Mario Kotaska**



**Michael Hasselbusch**

**Rote Bete aus der Salzkruste mit Sanddorn-Sauce, Pumpernickel-Kartoffelrösti und Dill-Bete-Espuma**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Rote Bete:**

2 Knollen rohe Rote Bete  
 1 Zitrone  
 4 Eier  
 1 kg trockenes grobes Meersalz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einen Bratschlauch geben. Den Bratschlauch mit dem Verschluss so verschließen, dass noch eine kleine Öffnung bleibt. Für die spätere Salzkruste Eiweiß von 4 Eiern zu einer festen Masse aufschlagen und mit dem gesamten Meersalz vermengen. Zusätzlich mit dem Abrieb einer Zitrone aromatisieren. Die Hälfte der Eiweiß-Meersalz-Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Rote Bete im Bratschlauch auf die Eiweiß-Meersalz-Masse geben und anschließend mit der restlichen Salzmischung bedecken. Im vorgeheizten Backofen für ca. 20-25 Minuten garen. Die Decke des Salzmantels danach aufschlagen und die Rote Bete aus dem Schlauch herausnehmen.

**Für die Sanddorn-Sauce:**

200 g Sanddorn-Mark  
 50 ml Rhabarbersaft  
 1 Schalotte  
 1 Lorbeerblatt  
 Butter, zum Anbraten  
 100 g Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Butter anbraten. Sanddorn-Mark und Rhabarbersaft zusammen mit einem Lorbeerblatt zu den Schalotten in der Pfanne geben, ca. 10 Minuten leicht einköcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

**Für die Rösti:**

2 große mehligkochende Kartoffeln  
 1 große Zwiebeln  
 2 Scheiben Pumpernickel  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Muskatnuss, zum Reiben,  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, reiben und mit Salz würzen. Die Kartoffelmasse in ein Sieb geben und die Flüssigkeit ablaufen lassen. Die geriebenen Kartoffeln in eine Schüssel geben. Zwiebeln abziehen und kleingeschnitten dazugeben. Mit Muskat, Salz und wenig Pfeffer würzen. Pumpernickel fein würfeln, ebenfalls in die Schüssel geben und in die Kartoffelmasse einrühren. Röstitaler danach von beiden Seiten 1-2 Minuten jeweils in Öl braten.

**Für das Espuma:**

½ Zitrone  
 2 Eier  
 125 g Butter  
 50 ml Rhabarbersaft  
 50 ml Rote-Bete-Saft  
 3 Zweige Dill  
 5 g Xanthan  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter bei hoher Temperatur zum Schmelzen bringen, bis sie braun wird. Danach abkühlen lassen.

Eier trennen und die Eigelbe über dem Wasserbad zusammen mit Rhabarbersaft aufschlagen. Frisch zerkleinerten Dill in die Masse geben und verrühren. Anschließend zwei Drittel der braunen Butter vorsichtig unter die Masse schlagen. Rote-Bete-Saft, Xanthan und ausgepressten Saft der halben Zitrone hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einen Sahnesiphon füllen, eine Kapsel aufdrehen, gut schütteln und vor dem Servieren das Espuma auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.