

## Rote Bete in der Salzkruste mit Wareniki auf Rote Bete-Hollandaise-Espuma



Ein optisches und geschmackliches Highlight: Durch das Garen in der Salzkruste behält die Rote Bete ihren vollen Geschmack und beeindruckende Farbpracht. Die Kombination aus schaumiger Rote-Bete Hollandaise mit säuerlichem Sanddorn und herzhaften Teigtaschen sorgt für Wow- und Showeffekt!

### Zutaten (für 4 Personen):

#### Für die Rote Bete in der Salzkruste:

- 4 große Rote Beten
- 1 kg grobes Meersalz, trocken
- 1 Bio Zitrone
- 4 Eiweiß

#### Für die Wareniki:

- 5 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 400 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 100 ml Olivenöl
- 6 Schalotten
- 1 TL Borschtsch-Gewürz
- ½ Bund Dill
- 1 Lorbeerblatt
- 125 ml Wasser

- Salz

## Für die Sanddorn-Sauce:

- 1 Glas Sanddorn-Püree (ca. 200 g)
- 200 g Sanddornfrüchte, eingeweicht
- 200 g Zucker
- 50 ml Rhabarbersaft
- 1 Lorbeerblatt

## Für die Rote Bete-Hollandaise:

- 4 Eigelb
- 250 g Butter
- 100 ml Rhabarbersaft
- 100 ml Rote Bete Saft
- 1 Zitrone
- 1 TL Borschtsch-Gewürz
- Salz
- Pfeffer
- 5 g Xanthan

**Equipment:** Sahnesiphon mit Stickstoffkapsel

## Zubereitung:

- 200 g Sanddorn-Früchte mit 200 g Zucker aufkochen. Zur Seite stellen.
- Dann die Rote Bete in der Salzkruste vorbereiten: Hierfür Eiweiß von 4 Eiern aufschlagen mit dem groben Salz vermengen. Mit dem Abrieb von einer Bio-Zitrone aromatisieren.
- In eine Ofenfeste Form die Hälfte der Salz-Mischung geben. Rote Bete waschen und mit Schale auf die Salz-Masse legen. Mit dem restlichen Salz bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft für ca. 1 Stunde garen.
- Für die Wareniki Weizenmehl mit einem Vollei, 125 ml Wasser, 100 ml Olivenöl und einer Prise Salz vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig bedecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
- Für die Füllung: Kartoffeln schälen, halbieren, in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, gut ausdampfen lassen.
- Für die Rote Bete-Hollandaise: Zuerst braune Butter herstellen. Dafür Butter in einer Pfanne bei hoher Temperatur zum Schmelzen bringen, bis sie braun wird. Dann abkühlen lassen.
- 4 Eigelbe über dem Wasserbad zusammen mit Rhabarbersaft aufschlagen. Bei ca. 65°C beginnen sie zu stocken, das ist wichtig, damit sie sich gut mit der Butter verbinden. Borschtsch-Gewürz in die Ei-Masse einarbeiten.
- Anschließend ca. 2/3 der abgekühlten braunen Butter vorsichtig unter die Masse schlagen. Rote Bete Saft, Xanthan und Saft von einer Zitrone hinzufügen. Masse in einen Sahnesiphon mit Sahnekapsel füllen. Die Masse wird durch den Gaseintritt kalt, um sie wieder aufzuheizen den Sahnesiphon im Ofen bei 60°C für 15 Minuten temperieren.
- Für die Wareniki-Füllung Schalotten schälen, kleinhacken und in der restlichen braunen Butter zusammen mit einem Lorbeerblatt ca. 5 Minuten schmoren.
- Abgekühlte Kartoffeln zusammen mit 1 TL Borschtsch-Pulver, Salz und fein gehacktem Dill stampfen. 2/3 der geschmorten Zwiebeln hinzugeben. Der Rest wird zum Ansetzen der Sanddorn-Sauce benötigt.
- Für die Soße: Sanddorn-Püree und Rhabarbersaft zusammen mit einem Lorbeerblatt zu den restlichen Schalotten in der Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Anschließend die Flüssigkeit der eingekochten Sanddornfrüchte dazugeben und noch einmal einkochen lassen. Danach die Sanddorn-Früchte zugeben.

- Nachdem der Wareniki-Teig geruht hat, Teig kräftig kneten bis er sehr geschmeidig wird, dann ausrollen und mit einem Küchenring (ca. 6-7 cm  $\varnothing$ ) oder einem entsprechenden Glas kreisrund ausschneiden. In die Kreismitte ca. 1 EL Kartoffel-Zwiebel Füllung geben und den Teig so zusammenklappen, dass ein Halbmond entsteht, dann den Rand andrücken und in kleinen „Wellen“ umfalten bis die Teigtasche dicht ist.
- Wareniki in Salzwasser ca. 4-5 Minuten kochen, anschließend in die Sanddornsoße geben und kurz ruhen lassen.
- Rote Bete von der Salzkruste befreien, die Schale abziehen und halbieren.
- 2 Wareniki pro Teller anrichten. Mit Sanddorn-Sauce beträufeln und je eine aufgeschnittene Rote Bete dazugeben. Rote Bete-Hollandaise unmittelbar vor dem Servieren auf den Teller sprühen. Mit Dill garnieren.