



## Rote Bete Wellington

### Zutaten (für vier Portionen):

#### **Rote Bete- Wellington**

4 kleine Knollen Rote Bete  
Kümmel  
800 g Champignons  
Öl zum Braten  
Salz, Pfeffer  
2 Schalotten  
1 Zehe Knoblauch  
Petersilie  
Rosmarin  
2 EL Haselnüsse  
50 g Fetakäse  
275 g Blätterteig  
4 Scheiben Toastbrot  
1 Ei

#### **Püree**

500 g mehligkochende Kartoffeln  
Lorbeer  
1 EL Butter  
1-2 TL Sahnemeerrettich  
Muskatnuss  
Petersilie

#### **Dip**

250 g Ricotta  
Salz, Pfeffer  
1 Zitrone, unbehandelt  
1 TL Balsamico-Essig  
Petersilie  
Minze



### **Zubereitung (circa 50 Minuten, ohne Garzeiten):**

Die Rote Bete im Ganzen mit Kümmel in kochendem Salzwasser so lange kochen, bis die Knollen bissfest sind. Das sollte je nach Größe etwa 30 bis 60 Minuten dauern. Dann abgießen, etwas abkühlen lassen und die Schale abziehen (Handschuhe tragen!). Für einen sicheren Stand unten grade anschneiden.

Die Kartoffeln ungeschält mit Lorbeer in kaltem Salzwasser aufstellen und aufkochen. Kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind, das dauert etwa 30 bis 45 Minuten.

Für die Duxelles-Masse die Champignons sehr fein schneiden. In etwas Öl anschwitzen, bis das gesamte Wasser verdunstet ist, erst dann salzen und pfeffern. Die Schalotten fein würfeln und mit geriebenem Knoblauch dazugeben. Petersilie, Rosmarin und Haselnüsse fein hacken und mit grob zerbröseltem Fetakäse untermischen.

Den Blätterteig ausrollen und so zuschneiden, dass jeweils eine Rote Bete-Knolle bequem eingeschlagen werden kann. Das Toastbrot entrinden und etwas größer als die Rote Bete-Knolle zuschneiden. Eine kleine Menge Duxelles-Masse auf das untere Ende des Blätterteigs geben und den Blätterteig mit der Masse bestreichen, dabei einen breiten Rand lassen. Nun jeweils eine Rote Bete-Knolle auf das Toastbrot geben und den Blätterteig um diese herum schlagen. Mit verquirltem Ei die Ränder verschließen. Bei großem Teigüberschuss die Ränder abschneiden und aus den Abschnitten Deko-Elementen schneiden oder ausstechen. Auch die Oberfläche mit Ei bepinseln, etwaige Verzierung darauf platzieren und auch diese einstreichen. Dann im Ofen bei 220 Grad etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis der Blätterteig gebräunt ist.

In der Zwischenzeit Ricotta mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, -saft, Essig, gehackter Petersilie und Minze verfeinern.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und pellen, dann mit einem Kartoffelstampfer zu einem noch etwas stückigen Püree stampfen, dabei Butter, Sahnemeerrettich, Muskatnuss und grob gehackte Petersilie untermischen. Zusammen mit Rote Bete-Wellington und Dip servieren.

### **Nährwerte pro Portion:**

793 kcal – 45 g Fett – 27 g Eiweiß – 70 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch.**

**Fetakäse und Ricotta können tierisches Lab enthalten.**