



**ROTE-RÜBEN-SALAT MIT
GERÄUCHERTEM AAL, HIBISKUS**

GERÄUCHERTER AAL

1 Stück geräucherter Aal
Limonenöl

ROTE-RÜBEN-SUD

1 Schalotte, fein geschnitten
1 Scheibe Bauchspeck
100 ml roter Portwein
1 l Rote-Rüben-Saft, frisch gepresst
200 ml Apfelsaft
je 2 Lorbeerblätter und Wacholder-
beeren
5-6 Stück Koriandersamen
1 Stk. Sternanis
50 ml Sherry-Essig
50 g Zucker
Salz, Pfeffer
12 Stück Mini-Rote-Rüben

HIBISKUSGEL

150 ml Hibiskustee
50 g getrocknete Hibiskusblüten
10 ml weißer Balsamico
Salz, Zucker, Zitronensaft
1,5 g Agar-Agar

MALZCRUMBLE TAG 1

70 g glattes Weizenmehl
24 g Malzmehl
20 g Haselnüsse, geröstet und
gehackt
10 g Staubzucker
30 ml dunkles Bier

MALZCRUMBLE TAG 2

16 g glattes Weizenmehl

8 g Malzmehl

10 g Haselnüsse, geröstet und
gehackt
1,5 g Salz
30 g Butter

ROTE-RÜBEN-SAUCE

1 Zwiebel, klein geschnitten
3 Stück Rote Rüben, geschält und
klein geschnitten
1 Apfel, geschält, entkernt und klein
geschnitten
150 ml Weißwein
500 ml Geflügelfond
500 ml Rote-Rüben-Saft,
frisch gepresst
200 g geräucherte Aalabschnitte
Salz, Pfeffer, Yuzu, Himbeeressig

GERÄUCHERTER AAL

Den Räucheraal enthäuten und filetieren. Danach in 90-g-Stücke portionieren und mit Limonenöl marinieren.

ROTE-RÜBEN-SUD

Schalotten und Speck anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Restliche Zutaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Stunde ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Die halbierten Roten Rüben mit dem Sud zusammen vakuumieren und bei 62 °C ca. 1 Stunde garen.

HIBISKUSGEL

Hibiskusblüten in den Tee geben, kurz aufkochen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Zucker, Balsamico und Zitronensaft abschmecken. Agar-Agar in den Sud geben, verrühren und einmal aufkochen lassen. Sud auf einem Blech auskühlen lassen und im Thermomix glatt mixen.

MALZCRUMBLE TAG 1

Alle Zutaten im Thermomix mixen und danach bei 60 °C trocknen.

MALZCRUMBLE TAG 2

Alle Zutaten vermengen und mit der getrockneten Masse von Tag 1 vermengen.

ROTE-RÜBEN-SAUCE

Zwiebel, Rote Rüben und Apfel in Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond und Rote-Rüben-Saft auffüllen und aufkochen lassen. Aalabschnitte zugeben und 1 Stunde ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Yuzu und Himbeeressig abschmecken. Den Fond nach Wunsch binden.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Eventuell mit Rote-Rüben-Chips, Malzcrumble und rotem Sauerklee ausgarnieren. Nach Wunsch noch Granatapfelkerne zugeben.

