

REZEPTE FÜR KÖSTLICHE AUGENBLICKE ZUHAUSE

*Augenblick
Skylounge*

Salat von Roter Bete und zweierlei Topinambour



Original
*Augenblick
Skylounge*
Rezept

ZUTATEN

Für den Salat:

3 mittelgroße Rote Bete
1 TL Kümmel
1 Knoblauchzehen
300 g Topinambur
Sonnenblumenöl zum Frittieren
50g Walnusskerne, grob gehackt
Saft von ½ Zitrone
3 EL Walnussöl
2 Orangen
3 EL Rapsöl
2 TL Honig
Salz, Cayennepfeffer
2 TL Himbeeressig
1 Bund Rucola

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Rote Bete in kochendem Salzwasser zusammen mit Knoblauch und Kümmel etwa 30 Minuten zugedeckt weich kochen.

Gegarte Bete herausnehmen, abkühlen lassen, schälen und zur

Schritt 2

Topinambur waschen. ¼ davon mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden, diese leicht mit Mehl bestäuben und in heißem Öl goldbraun und knusprig frittieren.

Chips auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Schritt 3

Den restlichen Topinambur schälen, grob raspeln und mit gehackten Walnüssen, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Walnussöl marinieren.

Schritt 4

Von einer Orange die Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Orangen auspressen und mit den Schalenstreifen um die Hälfte einkochen lassen. Rapsöl und Honig untermischen, Dieses mit Salz, Cayennepfeffer und Himbeeressig abschmecken.

Schritt 5

Rucola waschen und trocken schleudern. Rote Bete in möglichst sehr dünne Scheiben schneiden. Diese im Kreis auf Teller verteilen und mit der Orangenvinaigrette beträufeln. Topinambursalat in der Mitte anrichten, mit einigen Blättern Rucola ausgarnieren und zum Schluss die Chips anlegen.

Bon Appétit wünscht das Team der Augenblick Skylounge