

RAUNASALAT MIT APFEL & KAVIAR-VINAIGRETTE

Rezept aus dem Salzkammergut Kochbuch von Lukas Nagl & Katharina Seiser, erschienen im Brandstätter Verlag

VORSPEISE

Rote Rüben gibt's überall auf der Welt. Hier werden sie mit Kaviar aus Salzkammergutfisch geadelt.

Zutaten für 4 Personen

4 mittelgroße Rote Rüben (à ca. 200 g)

Salz

12 Walnusskerne

Marinade:

1 kleine rote Zwiebel

40 ml Apfelsaft

40 ml Apfelessig

1 TL Dijonsenf

Salz

Kristallzucker

schwarzer Pfeffer

80 ml Walnussöl

2 säuerliche, knackige Äpfel

125 g Saiblingskaviar

1 TL Schwarzkümmel ganz

4 Zweige Dill oder Bronzefenchel

evtl. Dillöl

Zubereitung:

Ofen 180 °C Umluft vorheizen.

Rote Rüben salzen und in Alufolie einpacken. Mind. 2 Stunden im vorgeheizten Ofen weich garen.

Für die Marinade Zwiebel in feine Ringe schneiden. Apfelsaft aufkochen, Essig und Zwiebelringe zufügen und um die Hälfte reduzieren. Senf zufügen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Mit Walnussöl montieren.

1 Apfel mit Schale mit einem Gemüsehobel bis zum Kerngehäuse in hauchdünne Scheiben hobeln. 1 Apfel mit Schale in kleine Würfel schneiden.

Rote Rüben mit einer Fleischnadel auf Weichheit prüfen, aus dem Ofen nehmen und 1 Stunde eingepackt überkühlen lassen.

Rote Rüben schälen (geht gut mit den Händen und Küchenpapier), in dünne Scheiben hobeln und mit der Hälfte der Marinade und den Apfelscheiben mischen, 10 Minuten ziehen lassen.

Walnusskerne hacken. Die andere Hälfte der Marinade mit dem Saiblingskaviar mischen.



© Brandstätter Verlag / Foto Thomas Apolt