

Goldnavetten mit Schalotten-Vinaigrette

Kategorie: 09) Beilagen/Gemüse
Rezept Nr 678
Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 0:15
Garzeiten: 0:10

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Gold-Navetten	900 Gramm		
Wammerl	200 Gramm	roh geräuchert	
Petersilie	4 EL	gehackt	
Schalotte	3 Stück		
Olivenöl	6 EL		
Banyuls-Essig	2 EL	oder Sherry-Essig	
Salz/Pfeffer			

Zubereitung

Dieses Gericht eignet sich als Gemüsegang, aber auch als Beilage zu groben Bratwürsten oder zu kurzgebratenem Fleisch (Lamm, Rind, Schwein; Entenbrust).

1. Die Rüben waschen, abtrocknen und schälen. In Scheiben von einem 1/2 cm schneiden und 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. In ein Sieb geben und gut abtropfen lassen
2. Den Speck würfeln und die Schalotten schälen und kleinhacken.
3. Zwei EL Olivenöl mit dem Essig vermischen, 1/3 der gehackten Schalotte zugeben, pfeffern und salzen.
4. In einer großen Pfanne die Gemüsescheiben mit 4 EL Olivenöl braten (ca. 5 Minuten). Einfacher ist es, wenn man nicht alle Gemüsescheiben auf einmal brät, sondern sie auf 3 - 4 Bratgänge aufteilt und die gebratenen Scheiben in einer Schüssel im Ofen warm hält. Dann die Räucherspeckwürfel in der Pfanne anbraten und nach 2 Minuten die restlichen Schalotten zugeben und weitere 2-3 Minuten weichdünsten. Die Gemüsescheiben wieder in die Pfanne geben, mit der Petersilie bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Vinaigrette zum Gemüse in den Topf geben, alles gut vermischen und ca. 1 Minute mit ziehen lassen. Sofort servieren, entweder portionsweise oder in einer vorgewärmten Schüssel..

Variation: Sowohl optisch, als auch geschmacklich kann man bei diesem Gericht die Goldnavetten halbe-halbe mit roten Beten mischen (noch besser mit Chioggia-Beten). Dabei muss man jedoch beachten, dass die Bete etwas länger brauchen bis sie weich sind.



Notizen
