

Rote Beete aus der Salzkruste mit Balsamico-Essig

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 259

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Rote Beete	2 Stück	mittelgroß
Balsamessig	0	Balsamicocreme
Meersalz	5 kg	grob, Sel de Guérande

Zubereitung

1. In einer hohen Tortenform den Boden gut mit Salz auslegen. Die ungeschälten, gewaschenen roten Beete darauf setzen und das restliche Salz darüber häufeln und festdrücken. Die Salzdecke darf nicht zu dünn sein, sonst trocknen die Rüben aus.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 140° 2 Std 15 Minuten garen lassen. Anschließend bei ausgeschaltetem Ofen und offener Tür ruhen lassen.
3. Salz entfernen, schälen und je 2 Viertel auf einem Teller zusammen mit einigen Spritzern Balsamicocreme anrichten. (Kann man käuflich erwerben "Crema die Aceto Balsamico" oder man kann etwas Zucker karamelisieren lassen, mit Balsamicoessig aufgießen und einkochen lassen, bis der Essig leicht zähflüssig ist.. Wenn es zu süß ist evtl. etwas Weinessig zugeben).

Weinempfehlung: Lieber kein Wein, da Rote Beete und die Crema süßlich sind.

Rote Beete aus der Salzkruste mit Balsamico-Essig



Rote Beete aus der Salzkruste mit Balsamico-Sirup: Seite 198

Notizen
