

Pikanter Rübensalat

*mit Rettichsprossen-Creme
und Fink's Kürbis Pesto*

Tutti i Sensi



HABERL & FINK'S
DAS GASTHAUS  DELIKATESSEN

www.finks-haberl.at

Rezept von Hans Peter Fink

Art: Vorspeise
Schwierigkeitsstufe: einfach

Dauer Zubereitung:
Dauer insgesamt:

Zutatenliste:

- 2 Rote Rüben
- 2 Weiße Rüben
- 1 kleine rot-weiß gestreifte Bete (Tonda di Chioggia)
- 100 g Sahne
- 40 g Rettichsprossen

Für die Marinade

- Meersalz
- 2 EL Kren (Meerrettich), gerieben und fein gehackt
- Saft von einer Zitrone
- 40 ml Traubenkernöl
- etwas gemahlener Kümmel
- 1 handvoll Rettichsprossen
- Pfeffer aus der Mühle

- 1 Glas Fink's Kürbis Pesto (106 ml)

Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten gut miteinander vermischen. Die Rüben gut waschen, schälen und in hauchdünne Streifen hobeln oder mit einer Gemüsespaghettimaschine in Ringerl schneiden. Sahne streif schlagen, Rettichsprossen fein hacken und mit etwas Meersalz vorsichtig unter die Sahne ziehen. Die marinierten Rüben auf Tellern anrichten, mit Rettichsprossen-Creme und Fink's Kürbis Pesto dekorieren, die gestreiften, feinblättrig geschnittenen Rüben kurz durch die Marinade ziehen, auflegen und mit Rettichsprossen vollenden.

Tip: Dieses Rezept stelle ich immer aus rohen Rüben her, das ist zwar ungewöhnlich, aber sehr effektiv, was die Abwehr von freien Radikalen durch unseren Organismus betrifft.

Rezept vom 10.12.1015