



Sous-vide gegarte Rote Bete

mit Meerrettichschaum,
dunkler Balsamico und Kernöl



Ca. 4 Personen



Ca. 30 Min.



Ca. 3 Std. 30 Min.



schwer

Zubereitung im Thermomix® TM7

Rote Bete – Sous-vide

1. Die Rote Bete gründlich waschen und schälen.
2. Die Rote Bete zusammen mit dem Rote-Bete-Saft, der braunen Butter und Salz in einen kleinen Topf geben und marinieren.
3. Anschließend einen Vakuumierbeutel nehmen, die Rote Bete in den Beutel geben, etwas Kümmel und ein Lorbeerblatt hinzufügen.
4. Den Rote-Bete-Saft ebenfalls in den Beutel geben und den Beutel vakuumieren.
5. Den TM7 bis zum Maximum mit Wasser befüllen und den Gareinsatz einlegen.
6. Den vakuumierten Beutel mit der Roten Bete in den Gareinsatz legen.
7. Den **Sous-vide-Modus** am Thermomix® auswählen und die Rote Bete **3 Std./85 °C** garen lassen.
8. Parallel dazu den gleichen kleinen Topf, in dem die Rote Bete mariniert wurde, erneut auf den Herd stellen.
9. Etwas Balsamicoessig hinzufügen, damit die Rote Bete noch mehr Geschmack bekommt.
10. Den Sud einreduzieren lassen und mit einer Prise Salz würzen.

Meerrettichschaum

1. **250 g Sahne** und **250 g Gemüsefond** in einen Topf geben und erhitzen.
2. Den Meerrettich zugeben und alles kurz ziehen lassen.
3. Die Mischung fein mixen.
4. Mit Salz abschmecken.
5. Kurz vor dem Servieren erneut aufschäumen.

Anrichten

1. Die sous-vide gegarte Rote Bete auf einem tiefen Teller anrichten.
2. Die halbierte Rote Bete mittig platzieren und etwas von dem Rote-Bete-Jus dazugeben.
3. Den Meerrettichschaum daneben platzieren.
4. Zum Schluss mit steirischem Kernöl beträufeln und mit einer essbaren Blüte dekorieren.
5. Servieren und genießen.