



REZEPT DES JAHRES 2024

Meerrettich-Kartoffelklößchen im Haselnussmantel auf Rote Bete-Apfel-Ragout und Weißweinschaum

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Kartoffelklöße

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Eigelb Größe M
- 1 EL Butter
- 50 g Weizenmehl
- 50 g Stärke
- 20 g Meerrettich frisch

Für den Haselnussmantel

- 250 g Haselnussmehl
- 2 EL Butter
- 2 Schöpfkellen vom Kloßwasser
- Salz

Für das Rote Bete-Apfel-Ragout

- 500 g gegarte Rote Bete (vakuumiert)
- 3 Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 Apfel
- 100 ml Weißwein halbtrocken
- 1 EL Zucker
- Salz, ev. Kreuzkümmel oder Ras el hanout



Für den Weißweinschaum

- 150 g Weißwein
- 150 g Brühe
- 200 g Sahne
- 3 TL Mehl
- 7 EL Weißwein
- Salz, Pfeffer, Zitrone, Muskat, evtl. Zucker oder Honig

Kartoffelklöße

Geschälte Kartoffeln weichkochen, abgießen und anschließend im gleichen Topf kurz abdämpfen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Butter, Eigelb, Meerrettich fein gerieben dazu geben und vermengen. Das Mehl - Stärke- Gemisch vorsichtig unterarbeiten und kleine Klöße formen. Die Klöße ca.

15 Minuten im Salzwasser kochen lassen.

Haselnussmantel

Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne das Haselnussmehl in der Butter schwenken bis diese komplett geschmolzen ist, 2 Schöpfkellen Kloßteigwasser dazu geben und kurz aufochen lassen. Die Pfanne von der Hitze nehmen und die Klöße in die Pfanne geben. Nun vorsichtig rühren bis sich das Gemisch um den Kloß schließt.



Rote Bete-Apfel-Ragout

Schalotten in feine Würfel, Rote Bete und Apfel in Würfel schneiden. Die Schalotten auf mittlerer Hitze in der Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und den Zucker dazu geben. Wenn der Zucker sich gelöst hat und die Schalotten farblos karamellisiert sind, Rote Bete, Apfel und Butter hinzufügen, leicht erhitzen und mit Weißwein ablöschen und auöochen lassen. Etwas Wasser hinzufügen und das ganze so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit eine sämige Konsistenz hat.

Weißweinschaum

150 g Wein mit der Brühe und der Sahne auöochen. Das Mehl mit dem restlichen Weißwein verrühren und in die kochende Flüssigkeit geben. Mit dem Pürierstab mixen.