

Gebackene Rote Bete mit Ziegenfrischkäse vom Bio-Bauernhof Martinshof serviert auf einem Rauke-Orangen-Salat mit karamellisierten Walnüssen (Rezept für 4 Personen)

Die Produkte, die auf der Speisekarte in *Kursivschrift* geschrieben sind, können Sie bei uns für zu Hause kaufen! Mitnehmen können Sie zudem alle Lebensmittel, die wir als Grundprodukte im Landgasthof für unsere Speisen verwenden wie z.B. Butter, Eier, Topfenquark, Käse, Essig, Öle, Salat, Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel etc. Sie können alle Dinge einkaufen, die daraus als Halbfertigprodukte entstehen, wie z.B. die bratfertige Hirschkeule oder den eingelegten Sauerbraten, alle zubereiteten Salate, alle Saucen, alle Suppen wie z.B. die Klare Ochsenchwanzsuppe. Natürlich gilt dies auch für unser Bauernbrot, die Focaccia und die Ciabatta aus dem Steinbackofen.

Als Zutaten für die diese Vorspeise nehmen wir:

- 4 Stück mittelgroße frische Rote Bete
- grobes Meersalz
- 1 EL *Oliva Verde Arbequina Olivenöl*
- 2 Stück Lorbeerblätter
- 2 Stück Orangen
- 80g Walnusskerne aus heimischen Walnüssen
- 50g Zucker
- 100g *Ziegenfrischkäse vom Bioland Bauernhof Martinshof*
- 160g wilde Rauke (Rucola / Rocket)

Als Zutaten für die Vinaigrette nehmen wir:

- 1 Stück Knoblauchzehe, geschält
- 1 TL *Dijon-Senf von Fallot*
- 1 EL *Oleastrum-Rotweinessig*
- 1 EL Orangensaft (von Orangen oben)
- 3 EL *Oliva Verde Arbequina Olivenöl*
- Fleur de Sel nach Gusto
- frischgemahlener schwarzer Pfeffer nach Gusto

Zubereitung:

Die Rote Bete waschen, gründlich bürsten und trocken tupfen; grobes Meersalz etwa 2cm hoch in eine feuerfeste Form füllen; die Rote Bete hineindrücken, den oberen Teil dünn mit dem Olivenöl bepinseln; die Lorbeerblätter zwischen die Rote Bete legen; im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad rund 2¼ Stunden backen; nach einer Stunde die Rote Bete wenden und mit dem restlichen Olivenöl bepinseln; nach dem fertiggaren jede Rote Bete achteln; die Orangen filetieren; den Orangensaft für die Vinaigrette auffangen; für die karamellisierten Walnüsse den Zucker in der Pfanne karamellisieren; die Walnusskerne in die Pfanne geben und gut mit dem Karamell vermischen; die karamellisierten Walnüsse auf einem Blech flach ausbreiten; *Tipp: am besten ölen Sie das Blech vorher ein, dann lösen sich die Nüsse danach besser vom Blech*; die Rauke verlesen, waschen und trocken schleudern; den Ziegenfrischkäse in kleine Stücke schneiden; für die Vinaigrette die Knoblauchzehe in eine Schüssel pressen; dazu den Dijon-Senf, den Rotweinessig und den Orangensaft geben und alles verrühren; danach mit dem Schneebesen das Olivenöl gut unterrühren; mit Fleur de Sel, Pfeffer und gegebenenfalls Orangensaft abschmecken

Fertigstellung:

Die Rauke mit der Vinaigrette anmachen und auf 4 flache große Teller verteilt als Bett ausbreiten; die lauwarmen Rote-Bete-Achtel und die Orangenfilets abwechselnd im Kreis auf das Raukebett auflegen; die karamellisierten Walnusskerne und den Ziegenfrischkäse über das Ganze streuen.

Unsere Weinempfehlung:

2002er "QuaSaar" Riesling, Schodener Herrenberg halbtrocken, Ecoin-Weingut Claudia & Werner Loch, Schoden / Saar