▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Cornelia Poletto

„Schneeweißchen & Rosenrot“: Gebackenes Rote-Bete-Törtchen mit Ziegenkäse

Zutaten für zwei Personen

Für die Törtchen mit Ziegenkäse:
4 kleine, vorgegarte Rote Bete à ca. 80 g
4 Ziegenfrischkäse-Taler à ca. 40 g
20 g Parmesan
15 g Kürbiskerne
¼ Bund Thymian
4 Zweige glatte Petersilie
1 EL Aceto Balsamico
½ EL Kürbiskernöl
1,5 EL Raps- oder Traubenkernöl
1,5 EL Olivenöl
Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymianblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Parmesan reiben und mit dem Thymian vermischen. Rote Bete zweimal durchschneiden, so dass 3 Scheiben entstehen.

Eine ofenfeste Form mit Öl auspinseln. Jeweils die untersten Scheiben der Knollen in die Form setzen. Ziegenkäsescheiben von beiden Seiten in die Parmesan-Thymian-Mischung drücken und je eine Scheibe auf die Rote Bete setzen. Die mittlere Rote Bete-Scheibe und eine weitere Ziegenkäsescheibe darauflegen und mit der obersten Rote-Bete-Scheibe abdecken. Mit der restlichen Käsemischung bestreuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und im Ofen etwa 10 Minuten backen.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Essig, Salz, Pfeffer und die Öle verschlagen. Kürbiskerne unterrühren. Petersilienblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Rote Bete aus dem Ofen nehmen, auf Teller setzen und mit etwas Kürbiskern-Vinaigrette beträufeln. Pfeffern und mit Petersilie bestreuen.

PROFI TIPP

Beim Verwenden von Rote Bete unbedingt Handschuhe tragen, um Verfärbungen zu vermeiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.