

rote bete von a bis z

karamellierte rote-bete mit orangenscheiben

frisch, fruchtig, fantasievoll

zutaten für 4 portionen: 1 mittelgroße rote bete, 2 orangen, 50 gr süßrahmbutter, orangensaft, walnüsse, rohrrohrzucker, sternanis oder cardamom oder in der gewagten variante rosenwasser.

zubereitung: die rote bete schälen und in ganz feine scheiben schneiden. die scheiben sollten so groß wie möglich sein. auch die orange in scheiben schneiden, nachdem sie geschält und die haut abgezogen ist.

butter in einer pfanne zerlassen, die rote-bete-scheiben einlagig in die pfanne legen und wenige minuten in der butter dünsten. den gemahlene sternanis auf die rote bete streuen, die ganzen oder halbierten walnüsse ebenfalls in die pfanne geben. wenden, rohrzucker in die pfanne streuen und schwenken. evtl. mit einem schuss orangensaft abschrecken und kurz einziehen lassen.

auf einem oder 4 tellern dekorativ anrichten und den vorgang mit den orangenscheiben wiederholen, allerdings kürzer, da sie ja nicht garen muss.

eine winzige prise salz kann den großen wurf bedeuten.

