

# Türmchen von Roter Bete mit Kürbismousse und Ziegenfrischkäse an Blattsalat

**Zubereitungszeit:**

ca. 2 Stunden

## Zutaten für 4 Personen

2 mittelgroße Rote Beten (gegart)  
Essig und Kümmel zum Kochen

### Kürbismousse

250g Kürbisfruchtfleisch ohne Kerne  
1 Schalotte  
Etwas Öl  
50 ml Weißwein  
Gemüsefond nach Bedarf  
1-2 Blatt Gelatine  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
Zitronensaft  
150 ml Obers

### Sowie

Etwas Gemüsefond  
Zitronensaft  
Salz

### Ziegenkäse

200g Ziegenfrischkäse  
1 EL griechisches Joghurt  
Wenig Salz

### Salat

3-4 Handvoll gemischte Blattsalate

### Dressing

1 EL Honig  
Salz, Pfeffer  
2 EL Weißer Balsamicoessig  
1 EL Balsamicoessig  
etwas Gemüsefond  
3 EL Rapsöl  
3 EL Kernöl

## Zubereitung:

### Kürbismousse:

Für das Kürbismousse Kürbisfruchtfleisch klein schneiden oder raspeln. Schalotte schälen und fein würfeln. Etwas Öl erhitzen und die Schalottenwürfel darin mehrere Minuten dünsten. Kürbis dazugeben, kurz mitrösten und mit Weißwein aufgießen. Zugedeckt weich dünsten, wenn nötig etwas Gemüsefond oder Wasser angießen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Kürbis pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss würzen, evtl. mit etwas Zitronensaft abschmecken und die gut ausgedrückte Gelatine im noch warmen Kürbispüree auflösen. Kurz kühlen. Wenn die Masse beginnt fest zu werden und etwas ausgekühlt ist, Obers schlagen und unterheben. Das Mousse in eine flache Schale füllen und zugedeckt ca. 1 Stunde oder über Nacht kühlen.

### Rote Bete:

Rote Bete in dünne ca. 2mm dicke Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben mit einem kreisrunden Ausstecher ausstechen. Die Scheiben zugedeckt kühlen.

Die Rote-Bete-Reste mit etwas Gemüsefond oder Wasser, Zitronensaft und wenig Salz fein pürieren, durch ein -sieb streichen und in eine Saucenflasche oder einen Tiefkühlbeutel füllen. Bis zum Servieren kühlen.

**weiter auf Seite 2**



### **Ziegenkäse:**

Für den Ziegenkäse den Frischkäse eventuell mit etwas Joghurt glattrühren und wenn nötig mit wenig Salz würzen.

Für das Dressing Honig, Salz und Pfeffer mit dem Essig sowie etwas Gemüsefond gut verrühren, langsam die Öle einfließen lassen und rühren, bis eine Emulsion entsteht und sich alle Zutaten gut vermengt haben.

Blattsalate waschen und trocken schleudern.

Zum Anrichten je eine Rote-Bete-Scheibe auf Tellern platzieren und abwechselnd mit Kürbismousse und Ziegenkäsecreme zu einem Türmchen schichten. Mit einer Rote-Bete-Scheibe abschließen. Darauf etwas Ziegenfrischkäse spritzen und mit Kräutern garnieren.

Den Blattsalat marinieren und neben das Türmchen setzen. Die Rote-Bete-Creme dekorativ auf die Teller spritzen und servieren.

### **Weinempfehlung:**

Weißwein

### **Kochabend:**

10. Jan, 2018 / Egon H.