

Jörg Sackmann

Dienstag, 17. Mai 2016

Mairübchen mit Ziegenkäse und Pekannüssen

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Rübchen

10	Mairübchen
etwas	grobes Meersalz
12	Pekannüsse
1 EL	Zucker
1 Prise	Chilipulver
120 g	weicher Ziegenfrischkäse
100 g	Sahne
etwas	Salz
200 g	fester Ziegenfrischkäse
40 g	Ahornsirup
2 EL	weißer Balsamico
100 ml	Traubenkernöl
etwas	weißer Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Basilikumkresse



Für den Ahornbiskuit

4	Eier
50 g	Ahornsirup
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
50 g	flüssige Butter

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. In eine Auflaufform ca. 2 cm hoch grobes Meersalz geben. Mairübchen waschen, abschütteln und in einen Bratschlauch einpacken, dann auf das Salz setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten weich garen (je nach Größe der Rübchen). Garprobe mit Zahnstocher vornehmen
3. In der Zwischenzeit die Pekannüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, Zucker überstreuen und diesen karamellisieren lassen, mit Chili würzen und die Nüsse auskühlen lassen.
4. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß halbsteif aufschlagen. Eigelb mit Ahornsirup aufschlagen, 1 Prise Salz und das Mehl untermischen, Eischnee unterheben und zuletzt die flüssige Butter einlaufen lassen und unterheben. Die Masse in eine kleine gefettete Springform (ca. 15 cm Durchmesser) geben – Backzeit ca. 25 Minuten. Oder als Kreis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

6.

Die Haut der noch warmen Mairübchen abziehen. Dann die Rübchen in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Für die Rübchencreme 200 g der Rübchen mit Ziegenkäse und Sahne fein mixen. Mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb streichen.

7.

Aus Ahornsirup, Balsamico und Traubenkernöl eine Vinaigrette mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

8.

Rübchenwürfel mit der Vinaigrette marinieren. Karamellisierte Nüsse grob hacken. Basilikumkresse abbrausen, trocken schütteln.

9.

Marinierte Mairübchen auf Teller verteilen, dazwischen etwas Rübchencreme geben. Den Ziegenkäse in Stücke zupfen und darauf verteilen. Pekannüsse und Kresse darüber streuen. Den Biskuit vierteln, je ein Stück anlegen und servieren.

Pro Portion: 1036 kcal / 4337 kJ

49 g Kohlenhydrate, 26 g Eiweiß, 80 g Fett