



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Rehnüsschen mit Feldkleesauce und Rote Bete à la Borschtsch

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Für 4 Personen

Feldkleesauce:

20 g Feldkleeb Blüten
50 ml Sonnenblumenöl
20 g getrockneter Feldklee
75 ml Wasser
1 Ei, weich gekocht (5 Minuten)
Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Rote Bete à la Borschtsch:

300 g Rote Bete (Randen), geputzt
1 Bouquet garni mit 1 Nelke
50 g Butter
2 EL Sonnenblumenöl
je 50 g Schalotten, Karotten, Sellerie, Weißkohl, Weißes vom Lauch oder Weinberglauch, zarte Stiele vom Bärenklau, geputzt
2 EL Essig
Salz, Pfeffer, Zucker

Rote-Bete-Chips:

1 Rote-Bete-Knolle
1 EL Olivenöl
Meersalz
4 Rehnüsschen (à 150 g), aus der Keule geschnitten
2 EL Sonnenblumenöl
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

- Für die Feldkleesauce zunächst die Feldkleeb Blüten und das Sonnenblumenöl in ein Glas geben und in der Sonne 2 Wochen ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen.
- Den getrockneten Feldklee mit dem Wasser in einen Topf geben, aufkochen und durch ein Sieb gießen.
- Das weich gekochte Ei mit 50 ml Feldkleetees pürieren. Unter ständigem Rühren nach und nach das Öl dazugießen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
- Eine der Rote-Bete-Knollen in dünne Scheiben schneiden und daraus mit einem Portioniering 8 Kreise ausstechen. Den Rest Rote Bete und alle anderen Gemüse in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Butter und Sonnenblumenöl erhitzen, Rote Bete und Bouquet garni dazugeben und zugedeckt 10 Minuten dünsten. Alle anderen Gemüse und den Essig dazugeben und weitere 20 Minuten garen. Die Rote-Bete-Scheiben 5 Minuten mitgaren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Für die Chips die Rote Bete mit dem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl bestreichen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech über Nacht bei 80 Grad im Backofen trocknen lassen, bis die Chips knusprig sind. Mit Salz würzen.
- Die Rehnüsschen im heißen Öl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 8 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen rosa braten. Zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.
- Die Sauce auf vier Portionsteller gießen.
- Die in Scheiben geschnittenen Rehnüsschen darauf anrichten. Auf jeden der vier Teller einen Portioniering stellen, jeweils eine Rote-Bete-Scheibe hineinlegen, den Borschtsch einfüllen und mit einer Rote-Bete-Scheibe belegen. Die Ringe entfernen und mit Rote-Bete-Chips garnieren.