SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Rote Bete Kaltschale | Purple Curry | Räucherfisch | Gurke

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten & Gewürze

2 Gurken, geschält

250 g Rote Paprika, grob geschnitten, roh

500 g Rote Bete gewaschen, geschält, gegart, in grobe Stücke geschnitten

50 g Kapern (mit Saft)

250 g Brombeeren

50 g Schmand

1 Bündel Dill

Etwas Räucherfisch, bspw. Makrele

50 ml Balsamico-Essig

20 g Purple Curry

1 Esslöffel Rosenharissa (optional)

Etwas Zatar (optional)

ZUBEREITUNG

1. Zunächst eine halbe Gurke für den Salat fein hobeln sowie leicht salzen und etwas andrücken. In ein Sieb legen und abtropfen lassen.

2. Die restlichen 1 ½ Gurken in Würfel schneiden und mit der Paprika, der Roten Bete sowie den Kapern in den Mixer geben.

3. Von den Brombeeren die Hälfte für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Brombeeren in den Mixer geben und pürieren. Sollte die Konsistenz zu dick sein, etwas Wasser hinzufügen.

4. Die Mischung dezent mit Purple Curry, Balsamico-Essig und optional etwas Rosenharissa für eine leichte Schärfe verfeinern. Gut durchmischen und dann kalt stellen.

5. Die entwässerten Gurken ausdrücken und mit etwas Schmand anrühren. Den Dill fein schneiden und teils untermischen, den Rest nachher über die Suppe streuen.

6. Den Räucherfisch von der Haut befreien und portionieren, in einer Pfanne lauwarm machen.

7. Dann den Gurkensalat in der Kaltschale anrichten und den lauwarmen Fisch darauflegen. Wer möchte: Mit etwas Purple Curry und / oder Zatar bestreuen.