

Millefeuille und Püree von der Roten Bete
mit schaumiger Beurre blanc

Rezept: Maximilian Kreuz, Restaurant „St. Benedikt“,
Benediktusplatz 12, 52676 Aachen-Kornelimünster

Zutaten für 4 Personen

4 große Rote Beten
750 ml Rote-Bete-Saft
4 große Schalotten
1-2 Knoblauchzehen
75 ml Noilly Prat
250 ml Weißwein
5 weiße Pfefferkörner
1 Nelke
1 Lorbeerblatt
200 g Butter
1 Ei Creme fraiche
100 ml Sahne
1 Hefewürfel
Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Hefe auf ein Backblech zerbröseln und 40 bis 45 Minuten im Ofen goldbraun karamellisieren. Abkühlen lassen und in einer Gewürzmühle oder im Mörser staubfein zermahlen. Die pulverisierte Hefe ist ein Geschmacksverstärker und verleiht Suppen und Saucen ein ganz spezielles sehr würziges Aroma.

Von den roten Beten den Stiel- und Wurzelansatz entfernen und die Knollen mit dem Sparschäler schälen. Da ihr gesunder dunkelroter Saft allerdings alles färbt, was damit in Berührung kommt, sollte man bei der Zubereitung unbedingt eine Schürze und Handschuhe tragen. Die Knollen nacheinander in einen japanischen Gemüseschneider einspannen und in lange dünne Banderolen hobeln. Mit etwas Geduld und Geschick klappt das auch in Handarbeit mit dem Sparschäler.

Anschließend die Rote-Bete-Banderole stramm zu einer Rolle aufwickeln, oben und unten gerade abschneiden und das ganze mit Küchengarnt verschnüren, damit die Rolle beim Garen nicht auseinanderfällt. Wem das zu kompliziert erscheint, der kann die Knollen mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben zerteilen, diese dann wieder aufeinanderschichten und zu einem rechteckigen Türmchen schneiden. Auch das sollte wie ein Paket mit Küchengarnt verschnürt werden.

In einem kleinen Topf einen halben Liter Rote-Bete-Saft aufkochen und die Rote-Bete-Röllchen oder Türmchen auf der Schnittfläche hineinstellen. Bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze das Gemüse eine Viertelstunde lang garen. Dann wenden und von der anderen Seite weitere 15 Minuten lang garen.

Die abgeschnittenen Reste der roten Bete mit etwas Rote-Bete-Saft in einen zweiten kleinen Topf geben, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und weich kochen. Daraus wird später ein Püree.

Weiter geht es mit der Sauce. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und in feine Streifen oder Würfel schneiden. Mit einem Lorbeerblatt, einer Gewürznelke und fünf weißen Pfefferkörnern in einen Topf geben, Noilly Prat und Weißwein dazugießen, mit Salz und etwas Zucker würzen, auf den Herd stellen und einmal aufkochen lassen. Das Ganze bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln und den Sud durch ein Sieb passieren. Dabei die Zwiebeln mit einer Suppen- oder Saucenkelle gut ausdrücken.

Den Zwiebelsud zurück in den Topf geben, einen guten Esslöffel Creme fraiche und die Sahne zufügen und das Ganze mit dem Pürierstab durchmischen. Dabei nach und nach die in Würfel geschnittene kalte Butter zugeben, bis die Sauce bindet. Mit einem bis zwei maximal zwei Teelöffeln pulverisierter Hefe würzig abschmecken.

Die Rote-Bete-Röllchen aus dem Sud heben und das Küchengarn entfernen. Den Sud weiter einkochen, bis er dickflüssig wie Karamell ist. Die Rote-Bete-Röllchen der Länge nach halbieren, auf tiefen Tellern anrichten und mit dem eingekochten Sud bepinseln.

Die gekochten roten Bete fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und als Nocke auf den Teller geben. Die Weiße-Butter-Sauce noch einmal aufschäumen und großzügig um das Millefeuille und das Püree der Rote Beten löffeln.