Rote Bete Sous Vide

Autor: Mattias Roock

Zutaten

Rote Bete (Sous Vide):
12 Mini Rote Bete
20 g Zucker
2 EL weißer Balsamico
2 EL Himbeeressig
Meersalz
weißer Pfeffer

Rote Bete Marinade:
4 EL Olivenöl
Salz
frischer Pfeffer
100 g gemischte Beeren

Anrichten:
50 g feine Gartenkräuter/Kresse
2 Burrata
Olivenöl
Meersalz
frischer Pfeffer

Zubereitung

Rote Bete (Sous Vide):
Rote Bete gut waschen und Wurzeln leicht kürzen. Mit Essig, Zucker, Meersalz und etwas weißem Pfeffer vakuumieren und bei 90 °C im Wasserbad des ***fuisonchef*** ca. 60 Minuten (je nach Größe) Sous Vide garen. Vakuumbeutel abkühlen lassen. Rote Bete aus dem Beutel nehmen und den Fond auffangen. Rote Bete halbieren.

Rote Bete Marinade:
Rote Bete-Fond mit Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete & gemischte Beeren damit marinieren.

Anrichten:
Je eine Hälfte des Burrata mittig auf den Teller geben. Marinierte Beeren und Rote Bete anrichten, mit Kräutern und Kresse garnieren. Mit einigen Tropfen Olivenöl, etwas Meersalz und frischem Pfeffer den Burrata würzen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Mattias Roock zur Verfügung gestellt.