

BUNTER ROTE BETE-AVOCADO SALAT

BUNTER ROTE BETE-AVOCADO SALAT

Ich esse wirklich selten Abends alleine, aber wenn dann nutze ich es auch aus und mache mir etwas womit ich Bessere Hälfte sonst nicht so sehr begeistern könnte. Dazu zählt so ziemlich alles mit roter Bete. Die ist zwar nicht mehr saisonal, dafür aber sowas von regional - die ist nämlich noch aus meiner Ernte vor dem Winter und war nach dem Backen eingefroren. Dazu gab es Avocado für die Cremigkeit und Schafskäse für eine salzig-würzige Note. Super lecker und ganz schnell gemacht!



Zutaten für 1 Person:

1 Avocado

60g Schafskäse

3 kleinere, gebackene rote Bete Knollen

2 EL Pinienkerne

1 EL Olivenöl

etwas Pfeffer

Zubereitung:

Die rote Bete wurde vor dem Einfrieren geviertelt, mit etwas Olivenöl beträufelt und 35 Minuten bei 180°C gebacken. Nachdem sie etwas abgekühlt war konnte man die Schale ganz leicht abziehen und nachdem sie vollständig abgekühlt war wurde sie eingefroren. Kann ich nur empfehlen - so hat man sie immer schnell zur Hand.

Die rote Bete und die Pinienkerne auf Backpapier in den Backofen legen, auf 150°C stellen und erwärmen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, die Hälften nochmal längst teilen und die Schale abziehen. Die Avocado in Stücken schneiden und in eine Schale geben. Den Schafskäse klein würfeln und dazu geben. Die warme rote Bete bei Bedarf noch etwas kleiner schneiden und zusammen mit Olivenöl, den Pinienkernen und etwas frisch gemahlenem Pfeffer unter den Salat mengen.

Super lecker!



TAPAS – ROTE BETE IM SPECKBAND

TAPAS – ROTE BETE IM SPECKBAND

Ihr habt es ja sicher schon gemerkt, ich bin im rote Bete Fieber. Bei der Ernte gab es auch ein paar kleinere Exemplare und die habe ich mit dem Rest gebacken, gepellt und in Speck eingewickelt. Leckere kleine Tapas die sogar Bessere Hälfte geschmeckt haben!



Zutaten für 20 Spießchen rote Bete im Speckband:

10-20 kleine rote Bete

5 Scheiben Bacon

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die rote Bete Kugeln putzen und 45 Minuten im Ofen backen. Vollständig abkühlen lassen und die Haut abziehen.

Die Baconstreifen längst halbieren und dann nochmal mittig. Jede kleine rote Bete Kugel in ein Stück Bacon wickeln und diesen mit einem Holzspießchen fixieren. Wer keine kleinen rote Bete Kugeln hat kann die rote Bete auch halbieren oder in Spalten schneiden. In der Pfanne rundum anbraten.



Die rote Bete Kugeln aus der Pfanne nehmen...



...und 15 Minuten bei 180°C im Ofen backen, bis sich der Speck an die Kugeln schmiegt.

Sofort servieren!



MATJESSALAT MIT ROTER BETE UND APFEL

MATJESSALAT MIT ROTER BETE UND APFEL

Matjessalat mit roter Bete und Apfel ist eine leckere Sache - oft hat man ja noch Gewürzgurken dabei, die habe ich hier aber weggelassen weil ich zum Abendbrot noch eingelegte Gurken nach polnischer Art auf dem Tisch hatte. Dazu ein paar Scheiben vom Karottenbrot und schon hat man ein schönes Abendbrot!



Zutaten für 2 Personen:

300g Matjesfilets

1 große Kugel rote Bete

2 Äpfel

1 TL Dill

1 rote Zwiebel

150g saure Sahne

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die rote Bete Kugel halbieren und mit der Schnittfläche nach unten 45 Minuten im Ofen backen. Vollständig abkühlen lassen und pellen. Die Matjesfilets in 1-2cm breite Streifen schneiden. Die rote Bete und die Äpfel würfeln. Die Zwiebel sehr klein schneiden. Alles mit der sauren Sahne vermengen und mit Pfeffer, Salz und Dill würzen.

Ein leckeres Abendessen!



SAFTIGER ROTE BETE SCHOKOLADENKUCHEN

SAFTIGER ROTE BETE SCHOKOLADENKUCHEN

Rote Bete Schokoladenkuchen stand schon lange auf meiner „Back-Liste“, aber ich bin einfach nie dazu gekommen ihn zu machen. Dank der reichlichen Ernte in diesem Jahr war es aber höchste Zeit und das Ergebnis war ein super saftiger Kuchen mit einem ganz leichten rote Bete Aroma. Den habe ich mit ins Büro genommen und schon zum Mittag war der halbe Kuchen verputzt... die zweite Hälfte stand dann auch nicht mehr lange!



Zutaten für eine 26cm ø große Springform:

500g frische rote Bete

300ml Rapsöl

300g Zucker

300g Mehl

5 Eier

50g Kakaopulver

100g Zartbitterschokolade

2 EL Vanilleextrakt

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Die rote Bete putzen und im Ofen backen. Abkühlen lassen und pellen. Grob würfeln und im Standmixer zusammen mit dem Öl klein mixen. In einem Topf erwärmen und die Schokoladenstücken darin schmelzen.

Alle anderen Zutaten in die Küchenmaschine geben.



Das rote Bete-Schokoladen Püree zu den restlichen Zutaten geben und in der Küchenmaschine gut vermengen.



Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Teig in die Form füllen und den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.



70 Minuten backen und anschließend komplett abkühlen lassen. Aus der Form lösen...



... und mit Puderzucker bestäuben. Dazu den Puderzucker durch ein feines Sieb stäuben.



Anschneiden und mit einem Glas kalter Milch genießen.

Lasst es euch schmecken!



Die rote Bete ist ein schönes Herbst- und Wintergemüse und extrem vielseitig einsetzbar – sowohl in süßen, als auch in herzhaften Gerichten. Deshalb habe ich diesen rote Bete Schokoladenkuchen eingereicht für das Event Wintergemüse im Küchenatlas Blog:



DINKEL BROT MIT ROTER BETE

Dinkel Brot mit roter Bete

Ich bin wieder in meiner Backphase und dieses super pinke Dinkel Brot mit roter Bete ist das Ergebnis. Ein ganz einfaches Rezept das zu einem knalligen Brot führt. Am Ende haben wir eine dünne, knusprige, aber nicht zu krachende Kruste, eine sehr fluffige und saftige Krume und man schmeckt wunderbar und ganz dezent die rote Bete heraus.



Zutaten für 1 Brot:

Vorteig:

160g Dinkel Vollkornmehl

4g Salz

4g frische Hefe

100g Wasser

Hauptteig:

Vorteig

380g Dinkelmehl, Typ 630

120g rote Bete, gegart und gepellt – ca. 4 mittelgroße Knollen

8g frische Hefe

10g Salz

12g Rapsöl

130g Wasser

Zubereitung:

Am Vorabend wird der Vorteig angesetzt. Dafür gibt man das Dinkel Vollkornmehl mit Salz, gebröselter Hefe und Wasser in eine Schüssel und vermengt alles mit der Gabel zu einem recht festen Teig. Der darf dann 12-14 Stunden in einem kühlen Raum gehen. Alternativ sind 2 Stunden Raumtemperatur und 10-12 Stunden im Kühlschrank auch ok.

Die rote Bete putzen, Stielansatz und Wurzel abschneiden und die Knollen bei 200°C für 1 Stunde im Ofen backen. Über Nacht abkühlen lassen.



Backtag – das Dinkelmehl, die restliche Hefe, das Rapsöl (oder ein anderes leichtes Pflanzenöl), den Vorteig und das Wasser in eine ausreichend große Schüssel geben. Die rote Bete pellen, das geht abgekühlt ganz leicht, und im Mixer klein hechseln.



Die gemixte rote Bete zu den restlichen Zutaten geben...



...und das Ganze mit der Küchenmaschine erst 4 Minuten auf kleinster Stufe und dann 10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten bis ein elastischer und nur leicht klebriger Teig entsteht.



Dieser Teig muss eine Stunde bei Raumtemperatur gehen, wird dann einmal gefaltet und darf weitere 30 Minuten mit dem Schluss nach unten im Gärkorbchen gehen.



Den Ofen auf 230°C, bei mir im Brotbackmodus – sonst mit einer ofenfesten Schale Wasser am

Boden, vorheizen.

Das Brot auf das heiße Blech kippen – das Brot der Länge nach 2cm tief einschneiden und 20 Minuten bei 230°C backen ...



Nach 20 Minuten wird Dampf abgelassen und die Temperatur auf 200°C reduziert.



Weitere 10 Minuten backen, die Ofentür leicht ankippen und das Brot noch 5 Minuten fertig backen.

Einmal den Boden anklopfen ob es sich hohl anhört und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.



Sobald das Brot vollständig ausgekühlt ist kann es angeschnitten werden. Die Krume ist genau so pink wie die Kruste.

Ich bin hin und weg – und ihr?



ROTE BETE SPAGHETTI MIT ASIA-NOTE

Rote Bete Spaghetti mit Asia-Note

Es gibt Rezepte die muss man einfach probieren. Am besten jetzt, gleich und sofort! Gut, so schnell geht es dann meistens nicht – aber lange habe ich in diesem Fall nicht gebraucht. Mia's Pasta mit roter Bete hatte auf mich nämlich die gleiche Wirkung wie vor einiger Zeit Ariane's Säuferspaghetti – muss wohl an den bunten Nudeln liegen... oder wie seht ihr das? Bei mir gibt es die Pasta übrigens mit leicht asiatischem Einschlag.



Zutaten für 3 Personen:

2 Knollen frische rote Bete

3 Knoblauchzehen

etwas Zitronengrasöl

1 scharfe Chili

1 Schalotte

1 kleines Bund Koriander

1 Limette

etwas Salz

200g Spaghettini

Zubereitung:

Von der roten Bete am Stiel- und Wurzelansatz ein Stück abschneiden und die Knollen mit Zitronengrasöl beträufeln und auf der Schnittfläche leicht salzen. In eine kleine Auflaufform legen und den ungeschälten Knoblauch dazu geben. Eine Stunde bei 180°C im vorgeheizten Backofen verschwinden lassen.

Die Chili und die Schalotte klein würfeln und in etwas Öl anschwitzen. Mit dem fein gehackten Koriander in den Mixer geben.

10 Minuten vor Ende einen Topf mit Salzwasser für die Pasta aufsetzen. Die Spaghettini al dente kochen.

Die rote Bete aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. Die Schale entfernen und die Knollen vierteln. Den Knoblauch aus der Schale drücken und beides mit in den Mixer geben. Den Abrieb und Saft von der Limette zufügen und alles einmal gut durchmischen.



Nach und nach etwas Kochwasser von der Pasta dazu geben und immer wieder mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die rote Bete Crème über die abgegossene Pasta geben.



...und gut vermengen bis alle Nudeln knallig pink sind!



Abschmecken und bei Bedarf noch etwas salzen. Schärfe muss bei mir nicht mehr ran, die Chili aus dem Garten hatte genug bums. Wer ein etwas milderes Exemplar erwischt hat kann z.B. mit etwas Tabasco nachhelfen.

Die Pasta auf die Teller verteilen und erstmal diese Hammer-Farbe wirken lassen. Danke an Mia für

die tolle Inspiration.

Einfach und genial!



ROTE BEETE-APFEL SALAT

Rote Beete-Apfel Salat

Wieder ein Salat mit roter Beete, schließlich wächst die mehr als reichlich im Garten. Die Äpfel sind Schneewitchenäpfel aus dem Garten meiner Eltern und Walnüsse und Ziegenkäse runden dieses leichte Abendessen perfekt ab. Die Inspiration dafür kam diesmal übrigens aus dem Buch „Drei gute Dinge auf dem Teller“ von Hugh Fearnley-Whittingstall.



Zutaten für 2 Personen:

4 rote Beete Knollen

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz

2 Äpfel, süß und frisch

100g Ziegenfrischkäse

1 Hand voll Walnüsse

Für das Dressing:

2 EL Olivenöl

1 EL Passionsfrucht-Essig

1 TL Senf (hier Kräutersenf)

etwas Pfeffer

Optional:

etwas Brot

Zubereitung:

Ich viertel die rote Beete Knollen und beträufel sie mit Olivenöl. Leicht salzen und in einem kleinen Bräter für 40 Minuten bei 180°C in den Backofen schieben. Auf die letzten Minuten kommen die Walnüsse dazu.

Die Äpfel entkernen und sehr dünn aufschneiden. Die rote Beete aus dem Ofen holen und kurz etwas abkühlen lassen. Die Schale von der roten Beete abziehen und die Spalten auf den Äpfeln verteilen. Die Walnüsse dazu geben und mit einem Teelöffel kleine Portionen Ziegenfrischkäse auf dem Salat platzieren.

Öl, Essig und Senf zu einem Dressing verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Über den Salat träufeln und warm servieren. Wer möchte isst dazu etwas Brot.

Guten Appetit!



KLEINER SALAT MIT GEBACKENER ROTER BETE UND GERÄUCHERTER MAKRELE

Kleiner Salat mit gebackener roter Bete und geräucherte Makrele

Mit drei Dingen tolle Gerichte zaubern – klar die Idee kommt von Hugh Fearnley Whittingstall. In seinem Buch Drei gute Dinge auf dem Teller hat er es geschafft 180 tolle Rezepte zu Papier zu bringen, die alle diesem Motto folgen. Für mich stand zuerst dieser Salat auf der to-do Liste und der war ganz sicher nicht das Letzte was mich inspiriert hat.



Zutaten für 2 Personen:

6 mittelgroße rote Bete (im Original 400g)

2 EL Raps- oder Olivenöl

3 Knoblauchzehen

3 Zweige Thymian (im Original 1)

1 Zweig Rosmarin (nicht im Original)

1 geräucherte Makrele (im Original 200g Makrelenfilets)

Salz und Pfeffer

Für das Dressing:

3 EL griechischer Joghurt (im Original Vollmilchjoghurt)

2 EL Sahne-Meerrettich

1 Prise Zucker

1 Spritzer Zitronensaft

(im Original noch 1 EL Öl, aber den braucht es wirklich nicht)

Zubereitung:

Los geht es mit der roten Bete – die kommt bei mir direkt aus dem Garten und wird erstmal gründlich geputzt. Hugh will nämlich, dass die Bete in der Schale gebacken und erst später gehäutet wird. Beim nächsten Mal würde ich sie aber gleich schälen. Aber eins nach dem anderen. Die Bete wird geviertelt, mit etwas Öl beträufelt, gepfeffert und gesalzen. Dazu kommt der gezupfte Rosmarin und so wandert das Ganze in einer kleinen Auflaufform für 45 Minuten bei 180°C in den vorgheizten Backofen.



Die Zeit wird genutzt um die geräucherte Makrele zu häuten und sorgfältig die Gräten zu entfernen. Dann rühre ich das Dressing aus Meerrettich, Joghurt, Zucker und Zitronensaft an. Der Fisch ist bereits so fettig, dass ich auf weiteres Öl gerne verzichte.



Die Bete aus dem Ofen holen. Eigentlich soll man sie jetzt abkühlen lassen und dann häuten, ich möchte den Salat aber warm essen und ziehe die Haut direkt ab. Heiß, aber geht super. Den Knoblauch werfe ich auch nicht weg, sondern hole ihn aus der Schale und gebe ihn mit auf den Teller. Der hat eine ganz wunderbar süße Note.

Rote Bete, Makrele und Meerrettich-Dressing zusammen auf dem Teller platzieren und mit etwas Thymian garnieren. Je nach Lust und Laune mit etwas Brot servieren.

Lasst es euch schmecken!



ROTE ZIEGENKÄSE-RAVIOLI IN SALBEIBUTTER

ROTE ZIEGENKÄSE-RAVIOLI IN SALBEIBUTTER

So ziemlich jede Pasta, die man in Salbeibutter schwenkt, gewinnt dadurch ein wunderbares Aroma. Für diese Ravioli habe ich den frisch zubereiteten roten Pastateig zum Einsatz gebracht. Da konnte ich die rote Beete Blätter direkt in der Füllung verarbeiten. Zusammen mit Ziegenkäse, Zwiebel und Ricotta sehr lecker. Auch wenn die Pasta beim Kochen leider deutlich ausgebleichen ist. Die in der Salbeibutter geschwenkten Pinienkerne geben der Pasta zusätzlich etwas Biss.



Zutaten für 4 Personen:

1x roter Pastateig

150g Ziegenfrischkäse

150g Ricotta

½ Zwiebel

1 Knoblauchzehe

6 rote Beete Blätter

4 (2+2) Eigelb

3 EL Semmelbrösel

100g Butter

8-10 Salbeiblätter

30g Pinienkerne

Zubereitung:

Zuerst bereite ich die Füllung vor. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Den fein gehackten Knoblauch und die sehr klein geschnittenen rote Beete Blätter dazu geben. Wenn die Zwiebel glasig ist die Hitze stark reduzieren und den Ziegenkäse und den Ricotta dazu geben.



Sobald der Käse „geschmolzen“ ist kommen zwei Eigelb und die Semmelbrösel dazu.



Gut vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die fertige Füllung beiseite stellen.

Der Nudelteig sollte mindestens 25 Minuten im Kühlschrank geruht haben. Leicht mit Mehl bestäuben und in 4 Portionen teilen. Jede Portion mehrfach auf dickster Stufe durch die Pastamaschine ziehen, dann nach und nach dünner werden bis der Teig sehr dünn ist (hier Stufe 6).

Die Teigbahnen auf der bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Die Füllung auf zwei Teigbahnen platzieren. Ich habe einen recht kleinen Ausstecher und nehme jeweils knapp 1TL Füllung pro Ravioli. Die Abstände zwischen den Portionen sollten nicht zu groß sein, sonst verschwendet ihr zu viel Teig.

Ein Ei trennen und den Zwischenraum zwischen der Füllung dünn einpinseln. Sofort eine zweite Teigbahn auflegen, die Luft möglichst zur Seite hin wegdrücken und den Teig rund um die Füllung festdrücken. Mit der zweiten Bahn genau so verfahren.



Die Ravioli ausstechen oder ausschneiden. Einen großen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Ravioli vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. 3-4 Minuten köcheln lassen.

Den Salbei in Streifen schneiden und die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Salbei und die Pinienkerne hinein geben – beide sollen etwas knusprig werden. Die fertigen Ravioli mit der Schaumkelle aus dem Topf heben und in die Pfanne mit der Salbeibutter geben. Die Ziegenkäse-Ravioli in Salbeibutter schwenken und auf passenden Tellern oder Schälchen anrichten.

Lecker!



ROTER PASTATEIG

ROTER PASTATEIG

Ich mag bunte Pasta – Zeit sie auch mal selbst zu machen. Gut, schwarz-weiße Pasta gab es hier ja schon, aber in Anbetracht der Unmengen an roter Beete die sich im Garten tummeln scheint mir die rote Variante durchaus passend. Das Rezept dafür habe ich im Großen Lafer* gefunden. Leider ist meine Pasta etwas heller geworden und vor allem beim Kochen noch ausgebleichen. Aber das passiert ja mit der gekauften auch meistens... ~~Außerdem brauche ich dringend einen Pasta-Ständer~~ Mittlerweile habe ich glücklicherweise einen Pastaständer*. Das Trocknen auf dem Wäscheständer war nicht optimal.



Zutaten für 4 Personen:

150g Mehl

150g Hartweizengries

3 Eier

1 Knolle rote Beete

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Mehl, Gries und Salz mischen. Die Eier trennen und das Eiweiß und Öl zum Mehl geben. Die Eigelbe in eine kleine Schüssel geben.



Die rote Beete abwaschen und fein raspeln. Das geht mit der Mandoline ganz flott. Die geraspelte Beete durch ein Küchentuch pressen. Gar nicht so einfach – aber es lohnt sich.



Die Eigelbe mit dem Saft vermischen...



...und zum Mehl geben. Jetzt kommt meine nagelneue Kitchenaid zum Einsatz – der Teig wird 5 Minuten lang geknetet.



In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 25 Minuten kalt stellen.



Später kann der Teig mit der Pastamaschine dünn ausgerollt und weiter verarbeitet werden.

Bei mir gibt es leckere Ravioli und Tagliatelle.

Und bei euch?