



Pastinakenpüree mit bunter Bete

Für 4 Portionen

Zutaten:

400 g Pastinake (etwa 2 kleine Pastinaken)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Chili
1 EL Rapsöl
150 ml Gemüsebrühe
10 g Ingwer
1 Bio-Limette
40 g Butter
Muskatnuss

100 g Hokkaidokürbis
150 g Butternusskürbis
3 EL Ahornsirup
1 EL Rapsöl
10 g Butter

3 Stück bunte Bete
4 EL süßer Himbeeressig

Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Zweige Petersilie

Zubereitung:

Die Pastinaken schälen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Kerne der Chili entfernen und in feine Streifen schneiden. 1 EL Rapsöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Chili und Pastinaken darin anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 6 Minuten bei geschlossenem Deckel weich garen. Anschließend mit einem Mixer sehr fein Mixen. Den Ingwer schälen, die Limette heiß waschen, abtrocknen und danach den Ingwer und die Limettenschale fein reiben und damit das Püree abschmecken. Mit Salz, Muskat und 40 g Butter ebenfalls abschmecken und verfeinern.

Beide Sorten Kürbis von Kernen und Fasern entfernen. Bei dem Butternusskürbis zusätzlich die Schale entfernen. Anschließend alles in feine Würfel schneiden.

Die bunte Bete in dünne Scheiben schneiden und anschließend daraus kleine Vierecke schneiden, wobei die Schale abgeschnitten werden sollte. Die geschnittene Bete in eine Schüssel geben, mit dem süßen Himbeeressig und Salz marinieren und bis zum Anrichten beiseitestellen.

In einer Pfanne 1 EL Rapsöl erhitzen und den Kürbis anschwitzen. Den Kürbis mit dem Ahornsirup ablöschen und 10 g Butter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum guten Schluss das Püree auf dem Teller verteilen. Den Kürbis und die bunte Bete darauf anrichten und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

