

Toni Komrowski

Professional

Glundner Schaum

Vorspeise

Käse

Salate

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 60 MIN.



Die roten Rüben schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Rübensaft ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Zucker & Apfelessig abschmecken. Danach den Kren dazugeben und zum Schluss mit Maizena abbinden.

Für den Glundner Schaum die Sahne aufkochen, die restlichen Zutaten hinzugeben und dann mixen und durch ein Sieb drücken. Zum Schluss in den Isiboy füllen.

Zum Anrichten ein wenig mit Kernöl marinierten Vogerlsalat, einige Scheiben Rohschinken und die roten Rüben auf einem Teller platzieren. Bach Belieben den Schaum dazusprühen. Am besten heiß genießen.



ZUTATEN



****Rote Rüben Ragout****

500g frische Bio rote Rüben

400ml Bio rote Rübensaft

1 EL gehackter Kren

Salz

Zucker

Maizena

2 EL Apfelessig

****Glundner Schaum****

200ml Sahne

100g Bergkäse

500g Glundner

50g Creme fraiche

Große Prise gemahlener Kümmel

Kleine Prise Cayennepfeffer

außerdem Rohschinken, Vogerlsalat, Kernöl