

Steckrüben-Taler

Hauptspeise für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

2 Zwiebeln

100 g Gerstenkörner

2 EL Rapsöl

500 ml Gemüsebrühe

200 g feine Gemüsegewürfel

(Möhre, Sellerie, Porree)

2 große Fleischtomaten (*oje, muß das sein?*)

Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Apfelessig

1 Steckrübe (600 g)

3 Eier

1 EL Mehl

100 g geriebener Ziegenhartkäse

100 ml Rapsöl

100 g Sanddornkonfitüre

100 g Sauerrahm

etwas Zitronensaft



Gemüse: Zwiebeln in feine Würfeln schneiden, mit der Gerste im Öl anschwitzen. Brühe zugeben und etwa 40 Minuten köcheln lassen. Gemüsegewürfel kurz vor Ende der Garzeit zugeben.

Tomaten blanchieren, abziehen und entkernen. Achteln und mit dem Gemüse kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Apfelessig süßsauer abschmecken.

Steckrübe: Schälen, in Scheiben (1/2 cm dick) schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Abschrecken und kreisrunde Taler ausstechen.

Aus Eiern, Mehl und Käse einen Teig herstellen. Kurz ruhen lassen. Steckrübentaler durch den Teig ziehen und im heißen Öl 5–10 Minuten goldgelb braten.

Sanddornrahm: Konfitüre, Rahm und Zitrone verrühren.

Gebratene Steckrübentaler auf dem Gemüse anrichten. Mit Sanddornrahm garnieren.