

Beet Wellington

Zutaten:

2 Butter Blätterteige

1 Ei

50 g Butter

400 g Champignons

2 Zwiebeln

¼ Bund Petersilie

1 Chili

1 Knoblauchzehe

1/2 Hokkaido Kürbis

2 EL Sojasauce

4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer



500 g Rote Rüben, gekocht

3 EL Worcestershire Sauce

2 EL Austernsauce (vegetarisch: Teriyaki Sauce)

Salz

200 g Frischkäse

Pfeffer

Remouladen Sauce

2 Eigelbe

100 ml Maiskeimöl

150 g Creme Fraiche

1 Bund Schnittlauch

100 g Essiggurken

Saft von ½ Zitrone

Salz

Pfeffer

Zubereitung Remouladen Sauce

Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren. Unter ständigem Rühren Öl hinzufügen, bis eine Mayonnaise entsteht. Schnittlauch fein hacken. Essiggurken fein würfelig hacken. Alle Zutaten miteinander vermischen. Abschmecken mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer.

Zubereitung Beet Wellington

Backofen auf 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Kürbis in 1 cm Würfel schneiden. In Olivenöl scharf anbraten, mit etwas Wasser aufgießen, zudecken und 10 min weich dünsten. Salzen, pfeffern, mit Sojasauce würzen.

Petersilie, Chili, Knoblauch, Champignons und Zwiebeln fein hacken. In Olivenöl glasig anbraten. Salzen, pfeffern. Mit dem Kürbis vermischen.

Die Rote Rüben mit Worcestershire und Austernsauce einreiben und salzen, in Olivenöl scharf anbraten.

Den Blätterteig ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen. Den ganzen Blätterteig mit Frischkäse bestreichen (2 cm am Rand freilassen wie bei einem Strudel) und gut pfeffern. Die Kürbis-Pilz Masse verteilen, in der Mitte die Rote Rübe legen. Vorsichtig einrollen (wie ein Strudel), die Faltlinie nach unten auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Aus dem zweiten Blätterteig Tannen, Sterne, etc. ausstechen und auf das Beet Wellington legen. Übrig gebliebenen Blätterteig ebenfalls ausstechen und 15 min mitbacken.

Mit Butter und verquirltem Ei bestreichen. Den Braten für 45 min backen. Wenn er zu dunkel wird, mit Alufolie zudecken.