

Wochenmarkt:
Kalte Tage, Rote Bete



Rote-Bete-Salat mit Büffelmozzarella (für 4 Personen)

500 g Rote Bete, 2 EL Olivenöl, 3–4 Knoblauchzehen (geschält und leicht angedrückt), einige Zweige Thymian, einige Lorbeerblätter, 3 EL Balsamico-Essig, 2 Kugeln Büffelmozzarella, Salz, Pfeffer

Hugh Fearnley-Whittingstall ist ein komplizierter Name. Aber es ist lohnend, sich ihn zu merken. Denn der Herr, zu dem der Name gehört, konnte die Briten und Britinnen davon überzeugen, dass es richtig ist, Marmelade selbst zu kochen, im City-Apartment uralte Getreidesorten in Brot zu verwandeln und Gemüse auf städtischem Brachland anzupflanzen. Niemand wühlt überzeugender in Muttererde und schwärmt davon, wie großartig alles schmeckt, was in ihr gedeiht. In seinen Büchern beschreibt Fearnley-Whittingstall, was man aus der Ernte kochen kann. Sein Buch *Drei gute Dinge auf dem Teller* (AT-Verlag) ist gerade auf Deutsch erschienen. Das Konzept ist schlicht, so wie die Rezepte. Wobei »schlicht« nicht runtergedummt heißt, wie man an diesem Rote-Bete-Salat sofort erkennen kann.

Die geschälten, geviertelten Roten Bete nebeneinander in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl und etwas Wasser beträufeln, Lorbeer, Thymian und Knoblauchzehen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Form fest mit Alufolie abdecken. Im auf 190 Grad vorgeheizten Backofen ungefähr 1 Stunde lang schmoren, bis die Beten weich sind. Knoblauch und Kräuter entfernen, die Roten Bete in eine Schüssel geben. Den Schmorsaft mit etwas Wasser und Balsamico aufkochen und bis auf die Hälfte reduzieren. Diesen Sirup über die Beten gießen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die Beten auf dem Teller anrichten, zerzupften Büffelmozzarella und, wer mag, noch etwas Thymian darübergeben.