

Veggie Festtagsbraten

MIT ROTE BETE



Zutaten für 2 Portionen

400 g	Rote Bete
100 g	Champignons
100 g	Kräuterseitlinge
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
200 g	ganze Maronen (Abtropfgewicht)
2 EL	Lacroix Pilz-Paste
1 Bund	Spinat
1 Rolle	Blätterteig
2 EL	Olivenöl zum Braten
1	Eigelb (Größe M)
	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 EL	Butter
10 g	Mehl
50 ml	Lacroix Bio Gemüse Fond
3 EL	Dijon Senf
50 ml	Milch (3,5 % Fett)
1	Bio Zitrone
	Salz
2 EL	Lacroix Cumberland Sauce

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Garzeit: ca. 75 Minuten

Von Lacroix benötigen Sie:

2 EL	Lacroix Pilz-Paste
50 ml	Lacroix Bio Gemüse Fond
2 EL	Lacroix Cumberland Sauce

Zubereitung:

1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 225 °C). Rote Bete auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 45 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit Pilze putzen, bei Bedarf waschen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln. Maronen abtropfen lassen und anschließend klein hacken.

2 Öl in einer Pfanne auf höchster Stufe erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch für ca. 1 Minute darin scharf anbraten. Pilze und Maronen hinzugeben und ca. 3 weitere Minuten mitbraten. Die Pilz-Maronen-Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2 EL Pilz-Paste verfeinern.



EIN HAUCH VON LUXUS

3 Backofen umstellen (Umluft 180 °C). Spinatblätter vom Strunk befreien. Blätterteig auf einem Tuch ausrollen und Spinatblätter darauf verteilen. Pilz-Maronen-Masse auf den Spinat geben und gleichmäßig verstreichen. Rote Bete schälen und mittig auf der Masse verteilen. Blätterteig aufrollen, sodass die Rote Bete gleichmäßig ummantelt wird. Den Blätterteig anschließend an den Seiten einschlagen und die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Blätterteig mit Eigelb einpinseln und ca. 30 Minuten im Ofen backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

4 Für die Senfsauce: Butter in einem Topf zerlassen, mit Mehl bestäuben und mit Bio Gemüse Fond ablöschen. Senf hinzugeben und mit Milch aufgießen. Sauce ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und Saft auspressen. Anschließend Sauce mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

5 Rote Bete im Schlafrock mit Senfsauce und Cumberland Sauce servieren.

Tipp: Wer weniger Zeit hat, kann vorgegarte Rote Bete verwenden.