



Rote Bete Gazpacho  
mit Imperial Lachs

---

Rote Bete Gazpacho,

8	Tomaten
2	Echalotten
1	Paprika, rot
½ Zehe	Knoblauch
½	Gurke
1-2	Toastscheiben vom Vortag
50 ml	Sherryessig, Pödör
15 g	Fleur de sel
125 ml	Rote Bete saft
4	Rote Bete, mittelgroß
100 ml	Olivenöl, Pödör
10 ml	Pistazienöl, Pödör
20 g	Pistazien, geschält.

Am Vortag

Echalotten schälen, grob schneiden und mit dem Knoblauch 2 x in kochendem Wasser blanchieren. Bei Paprika und Tomaten den Strunk entfernen. Die Tomaten mit Haut klein schneiden, bei der Paprika, die Kerne und die weiße Haut entfernen und klein schneiden. Toastbrot (Rinde abschneiden) in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel und mit dem Salz und Essig 24h marinieren, kühl stellen.

Rote Beete schälen und mit etwas Olivenöl einer Prise Salz vakuumieren und im Steamer bei 95°C 3-4 Stunden weich garen - nach dem Garen die Rote Bete auf ein Sieb geben und den Saft aufheben. Die Rote Bete schälen, (**1 Stück Rote Bete**

*zurücklassen=Einlage, diese später in kleine Würfel schneiden 3 x 3 mm)*  
kleinschneiden und zu den anderen Gemüsen geben.

**Alternativ, gegarte Rote Bete und Rote Bete Saft aus dem Supermarkt.**

Die marinierten Zutaten im (Thermo)mixer mit dem Roten Bete Saft fein mixen und zum Schluss das Olivenöl einmixen. und passieren.

Zum Service kalt stellen 100 g pro Teller

### **Rote Bete im Vakuum gegart**

4                    Rote Bete  
                      Olivenöl, Pödör  
                      Fleur de sel

1. Rote Beete schälen und mit allen anderen Zutaten zweimal vakumieren
2. 3-4 Stunden im Steamer auf 95°C garen weich!!
3. Bete auf ein Sieb geben und in 1cm dicke Scheiben schneiden und in Dreiecke schneiden ( 2cm x 2cm x 1cm ) 3 Stücke pro Gericht

Rote Bete Baby Leaf oder Wildkräuter

Blätter fein zupfen und drei bis vier Blätter (größenabhängig) anrichten, mit Olivenöl, bestreichen