Nah&Frisch



Toni Komrowski Professional

Glundner Schaum

Vorspeise Käse Salate

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** **60 min.**

Die roten Rüben schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Rübensaft ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Zucker & Apfelessig abschmecken. Danach den Kren dazugeben und zum Schluss mit Maizena abbinden.

Für den Glundner Schaum die Sahne aufkochen, die restlichen Zutaten hinzugeben und dann mixen und durch ein Sieb drücken. Zum Schluss in den Isiboy füllen.

Zum Anrichten ein wenig mit Kernöl marinierten Vogerlsalat, einige Scheiben Rohschinken und die roten Rüben auf einem Teller platzieren. Bach Belieben den Schaum dazusprühen. Am besten heiß genießen.

Zutaten

- **Rote Rüben Ragout**
- 500g frische Bio rote Rüben
- 400ml Bio rote Rübensaft
- 1 EL gehackter Kren
- Salz
- Zucker
- Maizena
- 2 EL Apfelessig
- **Glundner Schaum**
- 200ml Sahne
- 100g Bergkäse
- 500g Glundner
- 50g Creme fraiche
- Große Prise gemahlener Kümmel
- Kleine Prise Cayennepfeffer
- außerdem Rohschinken, Vogerlsalat, Kernöl