

BRIAN ON TOUR – ÖSTERREICH

# Rote-Beete-Hecht mit Rote-Beete-Rhabarber-Salat und Spargel



Inspiziert vom Thema Slowfood am Weißensee in Kärnten verwöhnt Brian seine Gäste in seiner Outdoor-Küche mit einer außergewöhnlichen Rote-Beete-Variation: In Rote Beete eingelegerter Hecht und mit Rote Beete verfeinerter Salat stellen seine Interpretation von Slowfood dar.

## Zutaten

1 kg frischer Spargel

4 Rote Beete, ungekocht

2 große Zwiebeln

3 Stangen Rhabarber

4 Hechtfilets

2 Zwiebeln

Butter

Olivenöl

Zucker

Apfelessig

Milch, sehr fetthaltig

Frischer Bärlauch

## Zubereitung

- 1 Die Enden der Roten Beete abschneiden und 20 Minuten kochen. Nach dem Kochen die Haut der Roten Beete abziehen und abkühlen lassen.
- 2 Heißes Wasser aufsetzen und den Spargel schälen. Den Spargel mit der geschälten Schale in einen Topf legen und heißes Wasser darüber gießen.
- 3 Für das Dressing des Rote-Beete-Rhabarber-Salates jeweils Bärlauch und Rhabarber mit etwas Olivenöl pürieren und durch einen Sieb pressen. Die beiden Öle mit etwas Chili, Zucker und Salz verfeinern.
- 4 Jeweils ein Drittel Wasser, Essig und Zucker kurz aufkochen. Die Rote Beete in lange Steifen schneiden und hinzufügen. Alles ziehen lassen.
- 5 Die Hechtfilets in den Rote-Beete-Sud einlegen und ziehen lassen. Den Hecht anschließend nur auf die Hautseite grillen.
- 6 Eine Pfanne erhitzen und Milch eingießen. Auf mittlerer Temperatur die Milch kochen lassen, bis eine dünne Milchhaut entsteht.
- 7 Den Spargel mit Butter und Chili einpinseln und grillen. Zwiebeln klein schneiden und mit dem Rhabarber und Öl vermischen. Das Ganze mit Salz abschmecken. Fertig ist der Rote-Beete-Rhabarber-Salat.
- 8 Den gegrillten Spargel und Hecht mit dem Salat servieren. Die Milchhaut über das Gericht streuseln und mit dem Bärlauch Öl verfeinern.

Guten Appetit!