Rote Rüben mit Wasabi-Sellerie

Wer einfache, aber raffinierte Rezepte liebt, sollte unbedingt die Roten Rüben mit Wasabi-Sellerie zubereiten: Sowohl optisch als auch geschmacklich ein Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

8 Stk.	Rote Rüben
5 EL	Sauerrahm
3 EL	Sesam (geröstet)
1 Stange	Staudensellerie (geschält)
2 EL	Wasabi-Paste
2 TL	Honig
3 EL	Sesamöl
1 Schuss	Sojasauce
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Roten Rüben mit Wasabi-Sellerie zu Beginn die Roten Rüben waschen, putzen und klein schneiden. Wasser in den Dampfgarer oder einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Roten Rüben in einen Dämpfeinsatz geben und rund 15 Minuten bei niedriger Hitze sanft garen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Staudensellerie waschen und putzen, holzige Stellen schälen oder entfernen, in kleine Stücke schneiden. Den Sesam ohne Fett in einer beschichteten Pfanne verteilen, erhitzen und einige Minuten goldbraun rösten. Die Selleriewürfel 2 Minuten vor Ende der Garzeit mit zu den Roten Rüben geben und mitgaren lassen.

3. Das gedämpfte Gemüse herausnehmen und in eine Schüssel geben. Sauerrahm, Wasabipaste, Sesamöl, Honig, Sojasauce und Salz zufügen. Alles gut durchmengen. In vorgewärmten Servierschalen anrichten, mit dem gerösteten Sesam bestreuen und servieren.

Tipp

Man kann für die Roten Rüben mit Wasabi-Sellerie die Roten Rüben auch als dekorative Dessertschalen verwenden. Dazu die Rüben halbieren und aushöhlen, je nach Größe etwa 20 Minuten weich garen.