

## *Pannacotta* (von roter Bete mit Meerrettichcreme)

### Zutaten Pannacotta:

<b>30 g</b>	Schalotten
<b>20 g</b>	Butter
<b>300 g</b>	gekochte Rote Bete
<b>300 ml</b>	Rote Bete-Saft
<b>200 g</b>	Ziegenfrischkäse
<b>4 Blatt</b>	Gelatine
<b>4 EL</b>	Milch
<b>1 TL</b>	Meersalz, Pfeffer

### Zutaten Meerrettichcreme:

<b>3 EL</b>	Crème Frâiche
<b>1 TL</b>	geriebener Meerrettich
<b>Etwas</b>	Zitronenabrieb und -saft



### Zubereitung Pannacotta:

Eine Terrinenform von 30 cm Länge mit Frischhaltefolie auslegen (ersatzweise Kastenform für Kuchen verwenden). Die Schalotte fein würfeln und in Butter in einer Pfanne anschwitzen. Die Rote Bete grob würfeln. Zusammen mit dem Rote Bete-Saft und den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben und mit dem Mixstab fein pürieren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der erwärmten Milch auflösen. Zur pürierten Roten Bete geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In die Form füllen und im Kühlschrank mindestens drei Stunden kühlen.

### Zubereitung Meerrettichcreme:

Meerrettich in ein Küchentuch geben und Saft auspressen. Mit der Crème Frâiche, Zitronenabrieb und -saft, Salz und Pfeffer verrühren.

Zum Schluss die Pannacotta in Scheiben schneiden und mit Salat, ein paar Rote Betescheiben und der Meerrettichcreme, Sprossen, Kerbelblättchen, Walnüssen und einigen Tropfen Kürbiskernöl dekorativ anrichten. Zum Salat passt ein Dressing aus Apfelbalsamessig, Apfeldicksaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer.