

**Spontankochen**

**Timo Böckle**

**Mittwoch, 06.11.2019**

**Rote Bete-Carpaccio mit Kapern-Püree und gebackenem Butterhähnchen**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für das Carpaccio**

2 Rote Bete Knollen  
3 EL Rapsöl  
2 EL Honig  
Salz Pfeffer

**Für das Kapern-Püree**

350 g Kartoffeln  
Salz  
3 EL Butter  
2 EL Kapern, eingelegt in Essig  
Muskatnuss  
Pfeffer

**Für das Butterhähnchen**

1 Brathähnchen, gegart  
4 EL Butter  
8 Salbeiblätter  
8 EL Emmentaler, gerieben

**Zubereitung**

1. Rote Bete schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden.
2. Rote Bete Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Mit Öl und Honig beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 8-10 Minuten garen. Dabei zwischendurch einmal wenden.
5. Kartoffeln schälen und würfeln. In Salzwasser ca. 10 Minuten weich garen.
6. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken.
7. Butter unter die Kartoffelmasse rühren.
8. Kapern untermischen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.
9. Das Fleisch vom Brathähnchen lösen und klein schneiden oder zerzupfen. Die Haut klein schneiden
10. Butter in einer Pfanne erhitzen und aufschäumen lassen. Hähnchenfleisch darin ca. 2-3 Minuten schwenken.
11. Die Haut zugeben und kurz mitschwenken.
12. Salbeiblätter fein schneiden und ebenfalls zugeben
13. Fleisch auf Tellern anrichten. Käse jeweils darüber streuen.
14. Unter dem heißen backofengrill ca. 2 Minuten gratinieren.
15. Hähnchen mit Rote Bete und Kartoffelpüree anrichten und servieren.





**Tipp:** Rote Bete mit dem Sparschäler schälen und mit der Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden.