Rüeblisalat

Rezept von V-ZUG AG



mit Meerrettich und knusprigen Brotchips

Zubereitung	30 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Rüebli

600 g Rüebli

Brot-Chips

1 Brötchen, in 8 Scheiben, je ca. 3 mm dick

etwas Olivenöl

etwas Fleur de Sel

Dressing

5 EL Olivenöl

3 EL Apfel-Balsamico

etwas Fleur de Sel

Anrichten

etwas Meerrettich, gerieben

50 g gesalzene Pistazien, geschält, gehackt

½ Bund Radieschen, in feinen Scheiben

etwas essbare Blüten

Rüebli

Rüebli schälen, längs vierteln, in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Auf das gelochte Edelstahlblech geben. Edelstahlblech auf der mittleren Auflage einschieben.

Mit Dämpfen 100 °C während 15 Minuten garen.

Rüebli auskühlen lassen.

Brot-Chips

Garraum mit Heissluft auf 140 °C vorheizen.

Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen, mit Olivenöl beträufeln, Fleur de Sel darüberstreuen.

Auf der mittleren Auflage 15 Minuten knusprig backen.

Dressing

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

Anrichten

Rüebli, Dressing und Meerrettich in einer Schüssel mischen.

Rüeblisalat mit Pistazien, Radieschenscheiben, Blüten und Brotchips garnieren.

Garschritte

Dämpfen 100 °C während 15 Min.

Gargut entnehmen. Zubereiten.

Garraum auf 140 °C mit Heissluft (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heissluft 140 °C während 15 Min.

Zubehör

Edelstahlblech gelocht

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	08.08.2025