

bigcitybeats

WORLDCLUBDOME

NIGHT OF LIGHT EDITION

ROTE BETE MIT PONZO VINAIGRETTE UND SCHWEINEBAUCH

REZEPT VON



ROTE BETE

4 Stk Rote Bete
1 Tl Kümmel ganz
Salz

Rote Bete , Kümmel und Salz mit 2 Litern Wasser aufsetzen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Wenn sie gar sind, abgießen und die Schale entfernen .

Je nach Größe der roten Bete, sechsteln oder achtern und erstmal zur Seite stellen.

PONZU VINAIGRETTE

200 g Ponzu
1 Tl mittelscharfer Senf
150 ml Pflanzenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Ponzu mit dem Senf verrühren und langsam das Öl hineingießen lassen, bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und gegebenen falls etwas Zucker abschmecken.

MELONEN-CHUTNEY

200 g Wassermelonen ohne Kerne
200 g Charentais Melone
½ Chili Schote
Salz
Pfeffer
Zucker

Die Wassermelone und die Charentais Melone in kleine Würfel schneiden und leicht salzen (damit fängt sie an zu wässern). Die Chilischote hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

SCHWEINEBAUCH

1-2 kg Schweinebauch
Salz
Pfeffer
Bortsch-Gewürz

Den Schweinebauch mit den Gewürzen gut einreiben und zu 100% vakuumieren. Den Schweinebauch dann ins Wasserbad legen bei 75 Grad und für 24 Std garen.