



GEFÜLLTER BIERRETTICH MIT KERNÖL UND Roter Balsamzwiebel

1. Mit einem Sparschäler ca. 12 cm lange und 2 – 3 cm breite Streifen vom Rettich schneiden (pro Portion 3 Stück). Die Streifen gleichmäßig zurechtschneiden und einsalzen. Den Rest vom Rettich fein raspeln, in eine Schüssel geben und einsalzen.
2. Nach ca. 15 Min. den geraspelten Rettich ausdrücken und mit dem Apfel, Bier Essig, Kürbiskernöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Die Rettich Streifen zu Röllchen formen und den marinierten Rettich mit einem kleinen Löffel einfüllen.
3. Für die Balsamzwiebeln die Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln zugeben und für 1 Min. ohne Farbe anschwitzen. Mit Apfel Balsamessig aufgießen, salzen und 3 Min. weich köcheln. Überkühlen lassen und mit dem gehackten Estragon vermischen.
4. Den gefüllten Bierrettich stehend auf einem Teller anrichten, mit Balsamzwiebeln und Estragonblättern dekorieren.

Ein Brotblatt, Geselchtes, Eier, Salate und Räucherfische passen sehr gut dazu.

GÖLLES
MANUFAKTUR
FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG
www.goelles.at



Schwierigkeit



Zubereitung: 35 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

1 Stk.	Bierrettich, geschält
1	Apfel, geraspelt
2 cl	Gölles Bier Essig
2 cl	Kürbiskernöl
	Knoblauch
	Salz
	weißer Pfeffer, gemahlen

Für die Balsamzwiebeln:

1	mittelgroße rote Zwiebel
	Öl
2 cl	Gölles Apfel Balsamessig
	Salz
1 TL	Estragon, frisch gehackt