Rote-Bete-Apfel-Salat lauwarm

4 Portionen

Zutaten

- 600 g Wasser
- 1 TL Kümmel
- 50 g Apfelessig
- ½ TL Salz und etwas mehr zum Würzen
- 1 ½ TL Zucker
- 300 g Rote Bete, roh, geschält, je nach Größe halbiert oder geviertelt
- 2 Schalotten
- ■2 3 säuerliche Äpfel (z.B. Elstar), (ca. 300 g), geviertelt
- ¹⁄₄ TL Pfeffer und etwas mehr zum Würzen
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

- 1. 600 g Wasser, Kümmel, Apfelessig, 1 TL Salz und 1 TL Zucker in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Rote-Bete einwiegen und 30 Min./Varoma/Stufe 1 garen.
- 2. Gareinsatz mithilfe des Spatels entnehmen, gegarte Rote Bete und Garsud in eine Schüssel geben und ziehen lassen. Mixtopf und Gareinsatz ausspülen.
- 3. 2 Schalotten in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4. 2 EL Öl zugeben und 2 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
- 5. Äpfel, ½ TL Salz, ½ TL Zucker, ¼ TL Pfeffer und 1 EL Zitronensaft zugeben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
- 6. Rote Bete und 1 EL vom Garsud in den Mixtopf zugeben und 4 Sek./Stufe 4.5 zerkleinern.