

Rezept

Fondue bourguignonne mit rote Beete und Meerrettich-Dip

Ein Rezept von Fondue bourguignonne mit rote Beete und Meerrettich-Dip, am 19.04.2024

Zutaten

500 g vakuumverpackte, vorgekochte Rote Beten	1 Zwiebel
3 EL Weißweinessig	2 EL Öl
Salz	Pfeffer
1 säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)	1 - 2 TL Zucker
1 Bio-Zitrone	200 g Frischkäse
4 TL frisch geriebener Meerrettich	100 g Sahne
Salz	Pfeffer
800 g Rinderfilet	1 l Öl
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Für den Salat Rote Beten abtropfen lassen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Beides mit dem Essig und dem Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. 30 Min. durchziehen lassen.
2. Inzwischen für den Dip die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Den Frischkäse mit dem Meerrettich verrühren. 1 TL Zitronenschale untermischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Frischkäse-Creme heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken.
3. Für das Fondue das Fleisch trocken tupfen. Fett und Sehnen entfernen. Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden und anrichten.
4. Für den Salat den Apfel waschen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen. Den Apfel in schmale Spalten schneiden. Mit 1 EL Zitronensaft vom Dip beträufeln. Den Salat mit Zucker abschmecken und mit den Apfelspalten vermengen.
5. Das Öl im Fonduepfopf auf dem Herd erhitzen. Auf das Rechaud stellen und heiß halten. Das Fleisch auf die Fonduegabeln spießen und im Öl garen. Abtropfen lassen, salzen und pfeffern. Mit Dip und Rote-Bete-Salat genießen. Dazu Pellkartoffeln oder Baguette servieren.