



Kompott von Randenstielen mit Quark-Ricotta-Creme

Creme:

400 g Halbfettquark
200 g Ricotta
30 g Rohrzucker



Kompott:

100 g Randenstiele
(Rote-Bete-Stiele)
3 EL Kristallzucker
1 große Orange, ausgepresst
6 EL Amaretto

Creme:

Für die Creme Quark, Ricotta und Rohrzucker in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kühl stellen.



Kompott:

Für das Kompott die Randenstiele schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Mit Orangensaft und Amaretto aufgießen und einkochen, bis die Randenstiele weich sind.



Die Creme anrichten und mit dem Kompott servieren.



120 g Butter, zimmerwarm
3 Zehen vom schwarzen
Knoblauch, geschält
Salz
450 g Randen (Rote Beten)
mit Blättern
2 EL Rapsöl
1 EL Rohrzucker
2 Orangen, ausgepresst

Randen mit Schwarzer-Knoblauch-Butter

Die Butter in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Die Knoblauchzehen dazugeben und darin zerdrücken. Die Butter durchmischen, bis sie schön schwarz-weiß marmoriert ist. Mit Salz abschmecken und kühl stellen.

Die Randenblätter von den Stielen trennen und in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und beiseitestellen. Die Stiele in 2 cm lange Stücke, die Randen in 1 cm große Würfel schneiden.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Randenwürfel dazugeben und mit dem Rohrzucker kurz anziehen lassen. Den Orangensaft hinzufügen und die Randenwürfel darin weich garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Stielstücke beigeben und mitgaren, mit Salz abschmecken.

Am Schluss die blanchierten Randenblätter und die Knoblauchbutter daruntermischen, noch einmal erhitzen und servieren.