

## Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 28.10.2025

Rote Bete im Blätterteigmantel mit Meerrettichsoße

Für ca. 4 Personen

### Zutaten

#### Für die Rote Bete-Blätterteig-Päckchen

8 Knollen Rote Bete, klein à ca. 3-4 cm Ø  
 etwas Salz  
 1 TL Pfefferkörner  
 1 Lorbeerblatt  
 3 Stiele Thymian  
 1 Rolle Butter- oder Dinkel-Blätterteig, (ca. 280 g)  
 etwas Pfeffer, frisch gemahlen  
 2 EL Butter  
 100 ml Orangensaft  
 1 TL Honig  
 1 Eigelb (Größe M)  
 4 EL Sahne  
 0,5 Bund Petersilie  
 2 Stiele Salbei, nach Belieben

#### Für die Meerrettich-Soße

2 Schalotten  
 2 EL Butter  
 1,5 EL Mehl  
 200 g Sahne  
 300 ml Milch  
 1 Lorbeerblatt  
 1 EL Meerrettich, aus dem Glas  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 0,5 Bund Petersilie

### Zubereitung

1. Rote Bete putzen und abbrausen. In einem Topf etwas Salzwasser, Lorbeer, Pfefferkörner und 2 Stiele Thymian erhitzen. Rote Bete einlegen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten, je nach Größe der Knollen, weich garen. Rote Bete abtropfen und etwas abkühlen lassen. Knollen dann schälen.
2. In einem Topf 2 EL Butter, Orangensaft, Honig und restlichen Thymian erhitzen. Rote Bete-Knollen darin rundherum andünsten und unter Wenden glasieren, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
3. Petersilie und Salbei abbrausen, trocken schütteln. Salbeiblätter abzupfen. Kräuter fein schneiden.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig entrollen und in 8 Stücke schneiden. Kräuter aufstreuen. Je 1 Rote Bete-Kugel auf ein Stück Blätterteig setzen. Eigelb und Sahne verquirlen, die Teigränder, mit der Hälfte davon, bestreichen.
5. Rote Bete mit dem Blätterteig umhüllen, Ränder gut andrücken. Mit der Naht nach unten auf das Blech setzen. Blätterteig mit restlicher Eigelb-Sahne Mischung bestreichen. Im heißen Backofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene, ca. 30 Minuten goldbraun backen.
6. **Für die Soße** Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin glasig andünsten. Mehl überstäuben und kurz anschwitzen. Unter Rühren mit Sahne und Milch ablöschen. Lorbeer, etwas Salz und Pfeffer zugeben und die Soße bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen.
7. Meerrettich unter die Soße rühren, abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
8. Rote-Bete-Blätterteig-Päckchen und Meerrettichsoße anrichten. Mit Petersilie bestreuen und servieren.