So wird das Rezept „Kalte Creme aus kanarischer Roter Bete mit Artenara-Käseschaum und Tirajana-Olivenöl“ zubereitet

ZUTATEN
Für 6 Personen

Für die kalte Rote-Bete-Creme:
3 gekochte Rote Bete
5 mittelgroße, reife Tomaten
1/2 Gurke
1 rote Paprika
6 EL mildes Olivenöl
3 EL Apfelessig
1 Prise Salz
1 EL Olivenöl aus Tirajana

Die Zutaten schälen und klein schneiden. Im Mixer zerkleinern und nach und nach das Öl hinzufügen, bis es emulgiert. Die drei Esslöffel Essig hinzufügen, nach Geschmack salzen und weiterschlagen, bis eine Creme entsteht. Die Rote-Bete-Creme durch ein Spitzsieb geben und kalt stellen.

Für den Schaum:
200 ml Milch
400 ml Sahne
200 g Käse aus Artenara

Die Milch erwärmen und von der Kochplatte nehmen, den geriebenen Käse hinzufügen und in der Milch auflösen. Die Sahne hinzufügen, die Masse durch ein Sieb passieren und in einen Siffon füllen. Laden und energisch schütteln. 3 Stunden lang gut im Kühlschrank abkühlen lassen.

GranCanaria

ANRICHTEN

Eine runde Form in die Mitte einer Schale stellen und den Schaum mit Hilfe des Siffons einfüllen. Um den Schaum herum die Rote-Bete-Creme verteilen. Mit essbaren Blumen, Rote-Bete-Sprossen und einem Sprizer Olivenöl aus Tirajana garnieren.