Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Herbstliche Genüsse: Saftige Fleischküchle, Goldrübchen und Ackersalat-Pesto

[caption id="attachment_13261" align="aligncenter" width="850" caption="Saftige Fleischküchle im Miniformat mit cremigen Goldrübchen. Und die Krönung: Feldsalatpesto..."]

[/caption]

Goldrübchen - Auf dem Markt wieder entdeckt

Goldrübchen oder Butterrübchen finden sich derzeit auf den Märkten. Mit ihrer leuchtend gelbgoldenen Farbe fallen die zarten Rübchen in der herbstlichen Jahreszeit auf. Ein köstliches Feingemüse mit mildem Geschmack, das etwas an Steckrübe und Kohlrabi erinnert und genau so auch zubereitet werden kann. Ideal auch zum gesunden rohen Naschen oder in Salate gemischt.

Ich habe das zarte Gemüse mit Fleishküchle aus Kalb- und Rindfleisch kombiniert. Dazu noch ein feines, cremiges Pesto aus Ackersalat (Feldsalat) und schon schmeckt`s himmlisch.

Hier das Rezept für **"Saftige Fleischküchle, Goldrübchen und Ackersalat-Pesto"**:

Zutaten

für 4 Personen

- **Rübchen:**
- 750 g Goldrübchen
- 3 TL Butter
- 1 TL Zucker
- 1 EL Essig
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Mehl

- **Fleischküchle:**
- 400 g gemischtes Hackfleisch (ich hab Kalb und Rind genommen)
- 1 Brötchen
- 50 ml Milch, erhitzt
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- 2 EL fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch
- Salz und Pfeffer
- Wenig Kümmel, gemahlen
- Öl zum Braten

- **Ackersalat Pesto:**
- 250 g Feldsalat
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- 50 g Walnüsse
- 50 ml Walnussöl
- Sonnenblumenöl nach Belieben
- 75 g reifer, harter Alm- oder Bergkäse
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Extra: Etwas Salatblätter zum Anrichten (ich hab Frisee genommen)

Zubereitung

Für die **Goldrübchen** die Rüben schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Butter erwärmen und den Zucker und 1 EL Essig zugeben.
Unter Rühren den Zucker goldgelb werden lassen. Dann die Rübchen dazu geben, kurz mit dünsten. Mit 1 EL Mehl bestäuben, und mit der Brühe ablöschen. Die Rüben in der Brühe ca. 15 Minuten Saft garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die **Fleischküchle,** die Brötchen in dünne Scheiben schneiden, mit heißer Milch übergießen und 5 Minuten einweichen lassen. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Das Hackfleisch, die Zwiebel, Brötchen, das Ei, Senf und Gewürze zu einem geschmeidigen Teig mischen. Aus dem Teig gleichmäßige kleine Küchle formen. Dann Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischküchle von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten.

Für das **Ackersalat-Pesto** den Feldsalat gründlich waschen. Den Salat in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren. Dann heraus nehmen und gut ausdrücken. Grob schneiden. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl 5 Minuten bei mittlerer Hitze anrösten und grob hacken. Den Käse fein reiben. Die Knoblauchzehe schälen und fein schneiden.
Den gut ausgedrückten Feldsalat zusammen mit der Petersilie, den Walnüssen, dem geriebenen Käse, dem Knoblauch und dem Walnussöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch soviel Sonnenblumenöl zugeben, dass eine sämige Konsistenz erreicht wird (je nach Laune).

Zum **Servieren** Salatblätter (Frisee) auf Teller verteilen. Die Goldrübchen darüber streuen und die Fleischküchle darauf legen. Mit Ackersalat-Pesto beträufeln.

Tipp: Die dekorativen Salatblätter schmecken noch besser, wenn sie vor dem Anrichten mit wenig Apfelessig, einer Spur Honig, Salz, Pfeffer und Walnussöl leicht mariniert werden

.