

## Rote-Bete-Nocken



### Zutaten für 4 Portionen:

#### Nocken:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 g gegarte rote Rüben
- 1 TL Zitronenabrieb
- 2 Eigelb
- 100 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- Salz
- Cayennepfeffer
- Muskatnuss

#### Gemüse:

- 500 g gegarte rote Rüben
- 100 g rote Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico Essig
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken

### Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln würfeln und ca. 20 Minuten in Salzwasser garen lassen. Rote Rüben fein würfeln. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Zitronenabrieb und roten Rüben vermischen. Eigelb mit Mehl und Bröseln vorsichtig unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Mit zwei Löffeln Nocken formen, Salzwasser aufkochen lassen, zurückdrehen und die Nocken im nicht mehr kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie nach oben schwimmen. Nocken in einer gebutterten Form im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Für das Gemüse rote Rüben und Zwiebeln klein würfeln. In Olivenöl kurz anrösten. Salzen, pfeffern und 15 Minuten bei niedriger Temperatur weich dünsten. Mit Balsamico Essig und einigen Chiliflocken abschmecken. Butter in einer Pfanne bräunen und Meerrettich einrühren.

Nocken in einem tiefen Teller legen, Rüben-Gemüse anrichten und mit Butter angießen. Bei Bedarf kann das Gemüse püriert werden.