

## Rote-Bete-Salat



### Zutaten

für 4 Personen

Wasser  
1 kg Meersalz  
1 Biozitron  
4 Zweige Rosmarin  
6 kleine Rote Beten  
3 Orangen  
3-4 TL Balsamico-Essig  
5-6 EL Olivenöl  
Pfeffer  
Evtl. Kräutersalz

### Zubereitung

Das Meersalz mit so viel Wasser vermengen, dass sich eine klebrige, haltbare Masse ergibt. Die Hälfte der Masse in einer feuerfesten Form verteilen. Die gewaschene, aber ungeschälte Rote Bete darauf legen. Die Zitronenschale in Streifen mit dem Rosmarin auf die Knollen legen und mit dem übrigen feuchten Meersalz bedecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° auf der 2. Schiene von unten 1 h 15 min. backen. Danach die Salzkruste aufschlagen, die Rote Bete kurz abkühlen lassen, schälen und in Scheiben oder Spalten schneiden. Währenddessen die Orangen mit weißer Haut schälen, filetieren und in Scheiben schneiden. Die Rote Bete mit den halbierten Orangenscheiben anrichten, mit Balsamico und Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und evtl. noch etwas Kräutersalz abschmecken.