

# Rote-Bete-Tatar, Frischkäse-Creme, Pumpernickel-Crunch

**Für zwei Personen**

**Für das Rote Bete-Tatar:**

2 rohe Knollen Rote Bete	1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Apfelessig
2 EL Honig	1 EL Olivenöl	2 TL Rohrzucker
1 Msp. Ras el Hanout	1 Msp. Chiliflocken	Salz

**Für das Dill-Öl:**

20 g Dill	10 g Petersilie	90 ml Rapsöl
-----------	-----------------	--------------

**Für die Ziegenfrischkäse-Creme:**

200 g Ziegenfrischkäse	100 g Crème-fraîche	1 Orange
1 Zweig Dill	Salz	Pfeffer

**Für die Rote-Bete-Reduktion:**

150 ml Rote-Bete-Saft	250 ml Preiselbeeressig	2 EL Honig
1 EL Stärke		

**Für den Pumpernickel-Walnuss Crunch:**

2 Scheiben Pumpernickel	25 g Walnüsse	2 EL Butter
Salz	Rote-Bete-Blätter	

**Für das Rote Bete-Tatar:**

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete waschen, trocken tupfen und schälen. In 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl, 1 TL Salz und Rohrzucker marinieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für circa 20-25 Minuten im Ofen rösten. Anschließend kurz abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Mit Senf, Honig, Salz, Chiliflocken, Ras El Hanout und Apfelessig rund abschmecken.

**Für das Dill-Öl:**

Dill mit Petersilie und dem Öl in einem Mörser bearbeiten. Dill und Petersilie möglichst vollständig in das Öl einarbeiten. Zum Schluss durch ein feines Sieb passieren und in einen sterilen Behälter füllen.

**Für die Ziegenfrischkäse-Creme:**

Ziegenfrischkäse und Crème fraîche vermengen. Mit einem Handrührgerät ordentlich aufschlagen. Dill zupfen und fein hacken.

Orange waschen und Zesten abreißen. Dill und etwas Orangenzeste unter die fluffige Frischkäsecreme heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten in den Spritzbeutel füllen.

**Für die Rote-Bete-Reduktion:**

Preiselbeeressig, Honig und Rote-Bete-Saft in einem Topf aufkochen und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Eventuell Stärke mit 3 EL Wasser vermischen und esslöffelweise hinzugeben bis die Reduktion den gewünschten Glanz und die richtige Konsistenz hat.

**Für den Pumpernickel-Walnuss Crunch:**

Butter aufschäumen. Walnüsse und Pumpernickel in der Butter anrösten und im feinen Sieb abtropfen lassen. Im Multizerkleiner zerkleinern, auf ein Backblech geben und im Ofen 10 Minuten nachrösten. Mit Salz würzen.

Andrea Schönfelder am 14. Dezember 2022