

Rote-Bete-Tatar mit Frischkäse-Topping, Blätterteig-Chip

Für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Tatar:

| | | |
|-------------------------|----------------------|--------------------|
| 300 g vorgek. Rote Bete | 3 Frühlingszwiebeln | 1 kleine Schalotte |
| 1 Zitrone, davon Saft | 2 EL flüssigen Honig | 1 EL grober Senf |
| 50 ml Gemüsefond | 50 ml Weißweinessig | ½ Bund Dill |
| 50 ml Olivenöl | 2 EL Rapsöl | Zucker |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Frischkäse-Topping:

| | | |
|----------------------|--------------------|-------------------------|
| 100 g Frischkäse | 50 g Crème-fraîche | 1 Limette, Saft, Abrieb |
| 1 EL flüssigen Honig | Salz | Pfeffer |

Für den Blätterteig:

| | | |
|--------------------|----------|----------|
| 1 Lage Blätterteig | Olivenöl | Meersalz |
|--------------------|----------|----------|

Für den Salat:

| | | |
|--------------------|--------------------|---------------|
| 120 Rucola | 4 Radieschen | 4 Aprikosen |
| 1 kleine Schalotte | 20 ml Orangenlikör | 1 TL Zucker |
| ½-1 EL Essig | ½ EL Rapsöl | 2 EL Olivenöl |
| Salz | | |

Für die Garnitur:

1 EL Wodka

Für das Rote-Bete-Tatar: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel waschen, trockentupfen und ebenfalls klein würfeln. Dill waschen, trockenwedeln, ein paar Dillspitzen für die Garnitur zurückbehalten und den Rest fein schneiden. Schalotte abziehen und fein schneiden. Dill, Rote Bete, Frühlingszwiebel und Schalotte vorsichtig miteinander vermengen. Mit Rapsöl und Zucker abschmecken. Aus Fond, Essig, Olivenöl, Honig, Senf und Zitronensaft ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rote Bete mit dem Dressing marinieren und bis zum Servieren ziehen lassen.

Für das Frischkäse-Topping: Limette heiß abspülen, Schale reiben und Saft auspressen und auffangen. Frischkäse und Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren. Mit Limettensaft und -abrieb, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

Für den Blätterteig: Blätterteig mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Fleur de Sel bestreuen. Anschließend für 10 Minuten im Ofen knusprig backen. In große Chips zerbrechen und als Garnitur verwenden.

Für den Salat: Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Radieschen waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden. Essig, einen Esslöffel Wasser, Zucker und eine Prise Salz in einem Topf aufkochen. Schalotte und Radieschen in eine Schüssel geben und mit dem heißen Sud übergießen. Zugedeckt für 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend Schalotte und Radieschen abtropfen lassen und dabei den Sud auffangen. Auskühlen lassen.

Aprikosen waschen, trockentupfen, halbieren und entsteinen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Aprikosen beidseitig darin für 2 Minuten braten. Mit Orangenlikör flambieren. Aprikosen auskühlen lassen. Rucola, Aprikosen, Schalotten und Radieschen miteinander vermengen. 2 EL vom beiseitegestellten Sud abnehmen, mit Olivenöl vermengen und mit Salz abschmecken. Entstandenes Dressing über den Salat träufeln.

Für die Garnitur: Mit dem Wodka mögliche Fettflecken auf dem Tellerrand entfernen.

Müller Ramos Reusch am 16. August 2023