

# Rote-Bete-Apfel-Tatar mit Meerrettich-Eis

**Für zwei Personen**

**Für das Tatar:**

2 vorgek. Rote-Bete-Knollen	1 säuerlicher Apfel	1 Schalotte
1 Zitrone, Saft	2 EL Himbeeressig	1 TL Senf
Ahornsirup	1 TL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

**Für das Meerrettich-Eis:**

1 EL frischer Meerrettich	1 EL scharfer Meerrettich (Glas)	1 Ei
50 ml griech. Joghurt	100 ml Sahne	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

**Für das Petersilien-Öl:**

1 Zitrone, Saft	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Zucker
125 ml neutrales Öl	Salz	Pfeffer

**Für den Korallen-Chip:**

50 ml Petersilien-Öl	1 TL Mehl
----------------------	-----------

**Für die Garnitur:**

Erbsensprossen

**Für das Tatar:**

Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Rote Bete und Apfel fein würfeln und mit der Schalotte vermengen.

Mit einem Spritzer Zitronensaft, Himbeeressig, Senf, Ahornsirup und Öl marinieren.

**Für das Meerrettich-Eis:**

Meerrettich reiben. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Sahne, Zucker, Salz und Eigelb ca. 5 Minuten im Wasserbad aufschlagen bis eine Bindung entsteht. Kurz abkühlen lassen, den Meerrettich und Joghurt einrühren und in die Eismaschine geben.

**Für das Petersilien-Öl:**

Öl mit der Petersilie mit dem Pürierstab pürieren, durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb abseihen und nach Geschmack mit Zitronensaft und den Gewürzen verfeinern.

**Für den Korallen-Chip:**

50 ml Wasser mit Öl und Mehl verrühren und in einer heißen Pfanne backen, bis der Chip ein Korallenmuster hat, das dauert ca. 3 Minuten.

Vorsichtig herausheben und auf Küchenkrepp entfetten.

**Für die Garnitur:**

Erbsensprossen oder Kresse als Garnitur verwenden.

Sabine Härtfelder am 19. März 2024