

Meerrettich-Püree, Rote-Bete-Carpaccio, Riesen-Garnele

Für zwei Personen

Für das Püree:

1 Stange Meerrettich à 4 cm	300 g mehligk. Kartoffeln	25 g Butter
75 g Sahne	50 ml Milch	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Carpaccio:

2 vorgegarte Rote-Bete	1 Schalotte	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft
1 $\frac{1}{2}$ EL Himbeeressig	1 EL Walnussöl	75 g zarte Salatblätter
1 EL Kürbiskerne	1 EL Sonnenblumenöl	

Für die Garnele:

4 Garnelen	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

Die Kartoffeln schälen, dritteln und in einem Topf mit kochendem Salzwasser weichgaren. Die Kartoffeln abgießen und zweimal durch eine Presse in einen Topf drücken und die gewürfelte Butter untermischen. Milch mit 25 g Sahne in einem Topf aufkochen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und unter das Püree rühren. 50 g Sahne halbsteif schlagen, mit dem fein geriebenen Meerrettich und Zitronensaft würzen und unter das Püree rühren.

Für das Carpaccio:

Die Rote Bete auf einem V-Hobel in dünne Scheiben hobeln. Schalotten abziehen und fein würfeln. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin ohne Farbe 2 Minuten andünsten, mit Himbeeressig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sud vom Herd nehmen, das Walnussöl unterschlagen und noch heiß mit den Rote Bete Scheiben mischen. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Rote Bete Scheiben auf Tellern auslegen, das Püree darauf verteilen.

Salatblätter in dem restlichen Dressing marinieren und auf dem Püree verteilen. Mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Für die Garnele:

Die Garnelen in einer Pfanne mit Olivenöl und den Kräutern kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Meerrettichpüree auf Rote Bete-Carpaccio mit gebratener Riesengarnele auf Tellern anrichten und servieren.

Matthias Steiner am 19. Dezember 2017