

# Kartoffel-Rösti, Rote-Bete-Tatar, Käse-Taler, Apfel-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Rösti:**

2 große festk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	1 Ei
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für das Rote-Bete-Tatar:**

2 vorgek. Rote Bete	1 Frühlingszwiebel	2 EL Apfelessig
1 EL Honig	4 EL Olivenöl	

**Für den Dip:**

100 g Ziegenfrischkäse	1 vorgek. Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Apfel
Salz	Pfeffer	

**Für die Ziegenkäsetaler:**

2 Ziegenfrischkäse-Taler	2 TL Honig	4 Walnüsse
--------------------------	------------	------------

**Für die Garnitur:**

1 Frühlingszwiebel

**Für die Rösti:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in feine Streifen raspeln. Zwiebel schälen, dazu raspeln und Kartoffel-Zwiebel-Mischung mit Salz würzen. Das Wasser von der Mischung mit den Händen so gut es geht ausdrücken.

Mit dem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und kleine Häufchen in die heiße Pfanne setzen und platt drücken. Knusprig anbraten lassen und noch warm halten in der Pfanne. Garzeit ca. 5 Minuten.

**Für das Rote-Bete-Tatar:**

Rote Bete in ganz kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Streifen schneiden. Ein Dressing aus Honig, Essig und Öl anrühren und alles miteinander vermengen.

**Für den Dip:**

Apfel schälen und entkernen. Die Hälfte mit Ziegenfrischkäse und Rote Bete in der Moulinette glatt mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Ziegenkäsetaler:**

Ziegenkäse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit je einem 1 TL Honig beträufeln und etwa 3 Minuten bei 200 Grad im Ofen gratinieren. Herausnehmen und mit gehackten Walnüssen bestreuen.

**Für die Garnitur:**

Frühlingszwiebel putzen und klein schneiden.

Mit einem Servierring das Tatar auf Tellern anrichten. Ziegenkäsetaler und Rösti dazugeben.

Mit dem Dip und Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Shanti Wild am 05. Oktober 2021