

Cappuccino mit Meerrettich-Schaum, Rote-Bete-Lachs-Tatar

Für zwei Personen

Für den Cappuccino:

3 Kugeln vorgeg. Rote Bete	1 Apfel	200 ml Milch
3 EL Sahnemeerrettich	250 ml Gemüsefond	150 ml Apfelsaft
Salz	Pfeffer	

Für das Rote-Bete-Lachs-Tatar:

150 g Lachsfilet, Sushiqualität	2 Kugeln vorgegarte Rote Bete	1 Zitrone, Saft, Abrieb
4 EL Schmand	4 EL Ziegenfrischkäse	Salz, Pfeffer

Für das Carpaccio:

2 frische Rote Bete	2 Orangen, Saft, Abrieb	2 Zweige Thymian
1 TL Honig	1 EL heller Balsamico	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Cappuccino:

Den Apfel waschen, schälen und entkernen. Apfel und rote Bete in gleichmäßige Würfelchen schneiden. Beides mit der Hälfte des Gemüsefonds und Apfelsaft in einem kleinen Topf erhitzen. Sobald Apfel und Rote Bete weichgekocht sind, pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit Fond und Apfelsaft nacharbeiten. Für den Meerrettichschaum, Milch und Meerrettich zusammen in einem Topf erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Flüssigkeit mit einem Pürierstab aufschäumen. Rote-Bete-Suppe durch ein Sieb geben, in das Glas füllen und mit Meerrettichschaum garnieren.

Für das Rote-Bete-Lachs-Tatar:

Rote Bete in feine Würfel schneiden. Ziegenfrischkäse cremig rühren, mit Schmand mischen und Rote Bete unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone heiß abwaschen, einen Teil der Schale abreiben und Saft einer Hälfte auspressen. Unter Creme rühren. Lachs kalt abwaschen und trockentupfen. In feine Würfel schneiden und mit Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken. Rote-Bete-Tartar in einen Servierring geben und eine dünnere Schicht Lachstartar oben drauf geben.

Für das Carpaccio:

Rote Bete schälen und mit einem feinen Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Orangen heiß abwaschen. Schale einer Orange abreiben. Dann beide Orangen schälen und filetieren. Verbleibendes Fruchtfleisch ausdrücken und Saft mit Balsamico, Honig und Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Unter das Dressing mischen. Rote Bete als Carpaccio auf einem Teller verteilen und Orangenfilets darauflegen. Mit Dressing bestreichen und mit Thymian garnieren.

Josefine Hausendorf am 27. Juni 2023