

## Gemüse-Tatar mit Rösti und Parmesan

### Für 4 Personen

1 Möhre (100 g)	1 Zucchini (100 g)	4 Lauchzwiebeln (100 g)
100 g Schwarzwurzel	Salz	2 EL Kapern
4 Sardellen	2 Stängel Blatt-Petersilie	2 hartgekochte Eier
2 TL Pesto	4 EL Mayonnaise	2 EL Tomaten-Ketchup
2 EL Cognac	Pfeffer	Zitronensaft
600 g festk. Kartoffeln	Öl	2 EL Parmesan

Gemüse putzen und waschen. Möhre schälen, Schwarzwurzel, waschen und schälen. Alles fein würfeln. Die Gemüse in Salzwasser nacheinander knackig kochen. Jeweils mit einem Sieb herausfischen und in Eiswasser kurz abschrecken. Das Gemüse trockentupfen.

Kapern, Sardellen, Petersilienblätter und hartgekochte Eier fein hacken und mit Pesto, Mayonnaise, Ketchup und Cognac verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Gemüsewürfel mit der Sauce gut aufrühren, so dass eine cremige Masse entsteht. Kühl stellen. Den Ofen auf 80 vorheizen. 4 Die Kartoffeln schälen und raspeln, in einem Küchentuch gut ausdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen.

Kartoffelraspel mit einem Esslöffel in die Pfanne setzen und dünn glattstreichen. Die Rösti auf beiden Seiten goldgelb braten, auf Küchenpapier entfetten und im Ofen warmstellen, bis alle fertig sind.

Jeweils ein Rösti mit Gemüsetatar belegen und mit einem zweiten Rösti abdecken. Mit Parmesan bestreuen und heiß servieren.

Christian Henze am 11. Januar 2019