

Tatar vom Wurzel-Gemüse mit Blutorangen-Hollandaise

Für 4 Personen

Tatar:

1 Vollkornbrötchen	800 g Wurzelgemüse	grobes Meersalz
1 EL Olivenöl	1/2 TL Fenchelsamen	1/2 TL Koriandersaat
1/2 TL Anissamen	4 Pfefferkörner	4 EL Ketchup
1 EL scharfer Senf		

Für die Hollandaise:

80 g gesalzene Butter	1 Schalotte	1 Lorbeerblatt
4 Pfefferkörner	2 Wacholderbeeren	100 ml Weißwein
200 ml Wermut	6 frische Eigelbe	Abrieb, Saft Bio-Blutorange

Zum Anrichten:

4 Wachteleier	1 Schale Gartenkresse
---------------	-----------------------

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Das Brötchen ins Gefrierfach legen. Die Rote Bete sorgfältig waschen. In eine kleine Auflaufform ca. 1 cm hoch grobes Meersalz geben. Die Bete auf das Salz setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten weich garen. Garprobe mit Zahnstocher vornehmen. Die Bete sollte noch Biss haben.

Dann herausnehmen, erkalten lassen, schälen und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen. Alternative wäre:

die Bete sehr fein würfeln. Eventuell abtropfen lassen.

Das kalte Brötchen mit der Brotmaschine dünn aufschneiden, auf einem Blech mit Backpapier verteilen und mit etwas Olivenöl bepinseln und grobes Meersalz darauf streuen. Die Scheiben im Backofen bei 160 Grad goldgelb backen.

Die Gewürze in einer Pfanne bei niedriger Temperatur anrösten, erkalten lassen und fein mörsern. Den Ketchup, den Senf und die Gewürze verrühren.

Das Rote-Bete-Tatar mit dem Gewürzketchup abschmecken.

Für die Hollandaise die Butter in einem Topf erhitzen, langsam bräunen und beiseite stellen.

Schalotte schälen und fein schneiden. Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Wacholderbeeren mörsern und mit der feingeschnittenen Schalotte, Weißwein und Wermut in einen Topf geben, aufkochen und auf 100 ml einkochen. Dann durch ein feines Sieb passieren, abkühlen lassen.

Die Reduktion mit den Eigelben und dem Saft der Blutorange in eine Metallschüssel geben und auf einem nicht zu heißen Wasserbad langsam aufschlagen. Wenn die Masse gut bindet, die abgekühlte braune Butter langsam unterrühren. Die Soße anschließend mit Blutorangenschale abschmecken.

Die Wachteleier als Spiegeleier braten.

Das Tatar in einem runden Metallring anrichten. Jeweils ein Wachtelspiegelei aufsetzen. Die Brotchips an der Außenseite des Tatars anrichten. Mit Blutorangen-Hollandaise und Gartenkresse garnieren.

Michael Kempf am 12. Februar 2016