

# Rote-Bete-Forellen-Tatar mit Kartoffel-Karotten-Rösti

## Für 4 Personen

500 g gegarte Rote Bete	1 Lauchzwiebel	4 EL Apfelessig
5 EL Rapsöl	1 TL scharfer Senf	Kräutersalz
Pfeffer	1 Prise Zucker	3 EL abgez. Mandelkerne
350 g festk. Kartoffeln	350 g Möhren	1 säuerlicher Apfel
50 g Mehl	30 g Hartweizengrieß	3 Eier
$\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Koriander	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
5 EL Rapsöl	125 g geräuch. Forellenfilets	200 g Schmand
3 EL Schnittlauchröllchen		

Rote Bete eventuell abtropfen lassen, dann in sehr kleine Würfel schneiden.

Lauchzwiebel putzen, waschen und abtropfen lassen. Grüne Teile der Zwiebel in feine Ringe schneiden. Übrige Zwiebel fein würfeln.

Essig mit Öl, Senf, Kräutersalz, Pfeffer und 1 Prise Zucker in einer Schüssel verrühren. Rote Bete und Lauchzwiebel untermengen und ziehen lassen.

Mandeln in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen, dann mittelgrob hacken.

Kartoffeln und Möhren schälen und grob raspeln.

Apfel gründlich waschen, trockenreiben, entkernen und ebenfalls raspeln.

Kartoffeln, Möhren und Apfel in einer Schüssel mischen. Mandeln, Mehl, Grieß, Eier, Muskatnuss, Koriander und Kreuzkümmel gründlich untermengen. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Den Backofen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Öl in einer beschichteten Pfanne portionsweise erhitzen.

Z. B. mit einem Eisportionierer jeweils eine Portion von der Röstmasse abnehmen und in die Pfanne setzen. Masse mit einem Löffel etwas andrücken. Auf beiden Seiten knusprig backen. Mit dem restlichen Röstiteig genauso verfahren. Rösti bis zum Servieren im Backofen warmhalten.

Rote-Bete-Tatar nochmals abschmecken. Forellenfilets in kleine Stücke zupfen.

Jeweils einen Portionerring (Durchmesser ca. 6 cm) auf einen Teller setzen. Ca. 2 EL Rote-Bete-Tatar einfüllen. Etwas Forellenfilet auf dem Tatar verteilen. 1 EL Schmand und einige Schnittlauchröllchen darauf geben. Mit Rote-Bete-Tatar abschließen. Portionerring vorsichtig abnehmen. Übrige Zutaten auf 3 weitere Teller schichten.

Rote-Bete-Tatar, Rösti, restlichen Schmand und Schnittlauchröllchen anrichten. Tipp: Wer dieses Gericht vegetarisch servieren möchte, schichtet das Tatar ohne Räucherforelle ein.

Christina Richon am 08. April 2019