

Rote-Bete-Tatar mit Wasabi-Creme und Wachtel-Spiegelei

Für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Tatar:

200 g vorgegarte Rote Bete	3 Schalotten	1 rote Chilischote
5 Cornichons	1 EL Sushi Ingwer	1 TL Honig
Salz	Pfeffer	

Für die Wachtelspiegeleier:

4 Wachteleier	1 EL Pflanzenöl
---------------	-----------------

Für die Wasabicreme:

60 g Crème-fraîche	1 EL Wasabipaste
--------------------	------------------

Für die Garnitur:

2 Scheiben Pumpernickel	Butter	Kapuzinerblüten
Petersilie		

Für das Rote-Bete-Tatar:

Die Schalotten abziehen und die Chili entkernen. Schalotten, Chili, Rote Bete, Cronichons und Sushi-Ingwer ganz klein hacken. Alles zusammen vermengen und erneut fein hacken. In eine Schüssel geben und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wachtelspiegeleier:

Eine Pfanne mit Öl einreiben. Die Wachteleier mit dem Messer leicht anritzen und in die kalte Pfanne geben. Danach erst die Pfanne erhitzen und zu Spiegeleiern braten.

Für die Wasabicreme:

Crème fraîche und Wasabi verrühren und zum Anrichten in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:

Pumpernickel mit einem Serviering viereckig ausstechen und anschließend in der Pfanne in Butter anbraten.

Pumpernickel auf Tellern anrichten und das Rote-Bete-Tatar darauf geben. Mit dem Wachtelspiegelei belegen, die Wasabi-Creme außen herum anrichten, mit Blüten und Petersilie garnieren und servieren.

Johann Lafer am 29. Dezember 2021