

Karotten-Tatar

Für 2 Portionen

4 Karotten	3 Schalotten	2 EL Kapern
$\frac{1}{2}$ l Karottensaft	$\frac{1}{4}$ l Wasser	1 Eigelb
1 EL Senf	4 EL Schmand	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
1 Prise Cayenne	frische Kräuter	Essig, Olivenöl
Meersalz, Pfeffer		

Karottensaft in einen Topf füllen, mit Wasser mischen, mit Essig und einer Prise Salz abschmecken und aufkochen. Karotten schälen, grob zerschneiden, bei schwacher Hitze im Karottensud weich köcheln. Anschließend heraus nehmen, abtropfen lassen, in eine Schüssel füllen und mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Schalotten schälen, in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl schwenken und zu den Karotten geben. Ein Eigelb unterrühren und anschließend mit Meersalz, Senf, Paprikapulver, Cayenne und einem kleinen Schuss Olivenöl abschmecken. Kapern auf Küchenkrepp gut abtropfen, anschließend bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit Öl frittieren, wieder auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer Prise Salz würzen. Schmand mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das Karottentatar auf zwei Tellern anrichten, die Kapern darüber streuen, mit frischen Kräutern und einigen Schmand-Tupfen garnieren.

Alexander Herrmann am 29. August 2014