

# Karotten-Tatar, Eigelb, Morcheln und Zitronen-Panko

## Für zwei Portionen

4 Karotten	6-8 Champignons	1 Limette
3 Schalotten	2 EL Kapern (Glas)	$\frac{1}{2}$ Liter Karottensaft
$\frac{1}{4}$ Liter Wasser	500 ml Gemüsebrühe	2 Eigelb
1 EL Senf	4 EL Schmand	1 Prise Cayenne
4 EL Panko	frische Kräuter	1 Schuß Himbeeressig
Olivenöl	Pflanzenöl	Meersalz
Pfeffer		

Die Gemüsebrühe in einen Topf füllen und auf dem Herd auf 61°C erhitzen. (Mit einem Thermometer kontrollieren.)

Die Eier trennen, die Eiweißreste um das Eigelb vorsichtig in kaltem Wasser entfernen und die Eigelbe in die 61°C heiße Brühe legen. Anschließend mit einem Deckel verschließen, in den auf 61°C Umluft vorgeheizten Backofen stellen und zwei Stunden garen (confieren).

Das Panko in einem Topf mit Pflanzenöl, bei mittlerer Hitze, unter ständigem Rühren, goldbraun rösten, anschließend abtropfen lassen, auf Küchenkrepp entfetten und mit Salz und Limettenabrieb abschmecken.

Die Kapern unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen lassen und grob hacken.

Den Karottensaft in einen Topf füllen, mit Wasser mischen, mit Himbeeressig und einer Prise Salz abschmecken und aufkochen.

Nun die 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 oder durch den Fleischwolf drehen.

Die Schalotten schälen, in Würfel schneiden, in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und zusammen mit den klein gehackten Kapern zu den Karotten geben. Anschließend mit Meersalz, Senf, Cayenne, Himbeeressig und einem kleinen Schuss Olivenöl abschmecken.

Die Champignons putzen, halbieren, in einer Pfanne ohne Fett anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schmand ebenfalls mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Karottentatar auf zwei Tellern anrichten, je ein bis zwei Esslöffel Panko darauf verteilen, vorsichtig je ein confiertes Eigelb darauf setzen, mit einer Prise Meersalz bestreuen, gebratene Champignonhälften darum verteilen und mit einigen Tupfern Schmand und etwas Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann am 21. April 2015