

Dreierlei Tartare

Rote Beete | Meerrettich | Schwarzbrot | fermentiertes Gemüse

(Angaben für 4 Personen)

Tartare Marinade (Fleisch | Gemüse)

- Zwiebel fein gehackt
- Senf
- Ketchup
- Essiggurken fein gehackt
- Kapern fein gehackt
- Olivenöl
- Petersilie fein gehackt
- Weinbrand
- Tabasco
- Paprikapulver
- Rohrzucker
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Fleisch-Tartare

Frische Rinderfilet-Spitzen nach Belieben hacken (grob oder fein) und am Schluss mit Marinade vermengen.

Gemüse-Tartare

- 120 g Pilze (Shiitake und Champignons)
- 40 g Rote Rüben (gekocht)
- 40 g Paprika Rot
- 30 g Zwiebel

Alles grob würfeln, separat in Olivenöl weich dünsten; auskühlen lassen; faszieren und am Schluss im Sieb abtropfen lassen. Danach mit Marinade vermengen.

Fisch-Tartare

Saiblingsfilet entgräten; enthäuten; fein hacken; mit Zitronenöl und Salz nach Belieben abschmecken.

Rote Beete-Meerrettich-Eis

350 g Rote Rüben geschält weichgekocht und mit 100 ml Rote Rübe Saft aufmixen; mit Salz und Meerrettich abschmecken. In einen Topf geben und mit 150g Glucose erwärmen. Danach in Eismaschine frieren lassen.

Schwarzbrot in dünne Scheiben schneiden und im Dörr-Automat oder Backrohr trocknen.

Fermentiertes Gemüse (in Essiglake eingelegtes, junges Sommergemüse)

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen & einen guten Appetit!