



Rote Beete Tatar mit Wildkräutern und frittierten Kapern

Für das Tatar: (70 g pro Portion)

240 g Rote Beete, in feinen Würfeln
40 g Kapern, fein gehackt
25 g Zwiebel, fein gewürfelt
16 g Parmesan, gerieben
16 g Osborne
25 g feiner Senf
12 g Ketchup
3 g geräuchertes Paprikapulver
20 ml Olivenöl
3 g Salz
1 g Pfeffer
Etwas Cayennepfeffer

1. Alle Zutaten miteinander vermischen und gut abschmecken. Mit Hilfe eines Anrichteringes in Form bringen und auf flache Teller anrichten.

Etwas Wildkräutersalat
3 Spritzer dunkler Balsamicoessig
3 Spritzer Kürbiskernöl

2. Den Salat gut waschen und trockenschleudern. Dann in sehr feine Streifen schneiden und mit Essig, Kernöl und etwas Salz mischen und neben dem Tatar anrichten.

50 g Kapern
100 ml Rapsöl zum Braten

3. Die Kapern auf ein Küchenpapier geben und die Feuchtigkeit gut ausdrücken.
4. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Kapern darin knusprig braun frittieren.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

1 EL Mayonnaise
1 EL Creme Fraîche

4 Scheiben Finn Crisp (dünnes Roggenvollkornknäcke)

Etwas Schnittlauch

Essbare Blüten

1 dünne Karotte

6. Mayonnaise und Creme Fraîche verrühren. Ein paar Tupfen auf die Vollkornknäcke und auf das Tatar geben. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und über das Gericht geben.
7. Mit den essbaren Blüten garnieren. Die Karotte in hauchfeine Scheiben schneiden und als „Eigelb“ auf das Tatar geben.
8. Die frittierten Kapern verteilen und das Gericht servieren.