



Rote-Bete-Tatar mit Limettendip

Zutaten für 4 Personen

500g Rote Bete
2 TL Kümmel
1 Schuss Essig

Für die Marinade:

2 EL Apfel-Essig
4 EL Olivenöl
2 EL Meerrettich, frisch gerieben
1 kleine rote Zwiebel, sehr fein gehackt



Für den Dip:

Saure Sahne, Creme Fraiche, Saft und abgeriebene Schale von zwei Biolimetten, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Cayenne

Für die Garnitur:

Salz, Pfeffer, Meerrettich, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

Rote Beten mit Wasser bedecken, Kümmel und 1 Schuss Essig dazugeben und weich kochen lassen. Die Beten Abschrecken, etwas abkühlen lassen, schälen und kleine Würfel schneiden. Aus Essig, Öl, Meerrettich und der feinst gehackten roten Zwiebel eine Marinade rühren und die Würfelchen darin wenden. Gut durchziehen lassen.

Für den Limettendip aus saurer Sahne, Creme Fraiche, Limettensaft und Schale, Salz, Pfeffer und Cheyenne eine Sauce rühren.

Nun das Tatar anrichten: Dafür am besten direkt auf dem Teller einen Ausstechkreis von etwa 7cm platzieren und randvoll mit den Marinierten Rübenwürfelchen füllen. Etwas Festdrücken und den Ausstechkreis entfernen. Mit 1-2 EL Limetten-Dip etwas frischem Meerrettich und Schnittlauch krönen- oder mit einem Petersilienblatt.
Pfeffern? Unbedingt!