

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rote Rüben-Himbeertatar mit aufgeschlagenem Ziegenkäse

Koch: Kai Lindner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Tatar

- 400 g gekochte Rote Rüben
- 125 g Himbeeren
- 20 ml Rotweinessig
- 100 g Senf
- 2 TL Almrosenhonig
- 1 Bund frischer Schnittlauch (oder Petersilie)
- eine paar Basilikumblätter
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für den aufgeschlagenen Ziegenkäse

- 250 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Crème fraîche
- 2 TL Almrosenhonig
- 2 Zitronen

Für die Garnitur

- 50 g Pistazien
- 250 g Blattsalate

Zubereitung

1. Für das Tatar die Roten Rüben schälen und in feine Würfel schneiden. Die Himbeeren grob hacken und den Dill fein schneiden.
2. Anschließend ein Dressing aus dem Senf, dem Almrosenhonig, dem Rotweinessig, dem feingeschnittenen Schnittlauch (oder etwas gehackter Petersilie), und dem in feine Streifen geschnittenen Basilikum in einer Schüssel zubereiten. Dann alles mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken, einen Teil davon über das Tatar geben und dieses einige Minuten ziehen lassen. Das restliche Dressing für den Salat aufbehalten.
3. Für den aufgeschlagenen Ziegenkäse den Ziegenfrischkäse gemeinsam mit der Crème fraîche, dem Almrosenhonig und dem frisch gepressten Zitronensaft in einem Mixer oder einer geeigneten Küchenmaschine zu einer luftigen, cremigen Masse aufschlagen. Anschließend die Creme in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten kühl stellen.
4. Die Pistazien grob hacken und in einer trockenen Pfanne kurz anrösten, bis sie ihr volles Aroma entfalten. Die Blattsalate waschen, sorgfältig trockenschleudern und mit dem übrigen Dressing marinieren.
5. Zum Schluss das Rote Rüben-Himbeertatar mithilfe eines Servierings auf den Tellern anrichten und rundherum die marinierten Blattsalate geben. Dann den aufgeschlagenen Ziegenkäse dekorativ darauf spritzen. Das Tatar mit den gerösteten Pistazien garnieren.