

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Rote Rüben Tartare mit Wurzelgemüsechips

Koch: Christoph "Krauli" Held

Tartare:

500 g Rote Rüben
ein kleiner Bund Schnittlauch
1 Eigelb
1 EL Honig
1 EL Senf
2 EL Ketchup
10 g frische Kräuter
3 EL Kapern
3 Essiggurkerl
1 TL Kreuzkümmel
3 EL Sojasauce
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Chips:

300 g Wurzelgemüse nach Wahl
200 ml Sonnenblumenöl
Salz

Zubereitung:

Die Rote Rüben waschen und kochen bis weich sind. Je nach Größe dauert das zwischen 35 und 50 Minuten. Danach auskühlen lassen und schälen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Anschließend zwei Drittel der Rüben zu gleichmäßigen sehr feinen Würfeln schneiden. Das andere Drittel mit einer groben Reibe hacheln. Den Schnittlauch fein schneiden und Kräuter, Kapern und Essiggurkerl sehr fein hacken, danach alles mit den roten Rüben verrühren und im Anschluss alle anderen Zutaten und Gewürze daruntermischen.

Das Tartare für einige Minuten durchziehen lassen. Je nach Geschmack nachwürzen.

Für die Chips das Wurzelgemüse säubern und anschließend trocknen und schälen. Am besten mit einem Gemüsehobel ca. 1 mm dick hacheln und auf mehrere Etappen frittieren. Das Öl sollte dabei eine Temperatur von ca. 130°C haben. Die Chips auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und erst dann leicht salzen.

Alles miteinander anrichten und servieren.