

Gemüse-Tatar mit Ricotta-Creme

Für zwei Personen

Für das Gemüse-Tatar:

90 g Möhren	80 g Staudensellerie	1 Rote Paprika
1 Limette	1 TL Zucker	3 EL Olivenöl
Cayennepfeffer	Salz	

Für die Ricottacreme:

120 g Blätterteig	200 g Ricotta	15 g Pinienkerne
15 getrocknete Tomaten	3 Zweige Basilikum	Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gemüse-Tatar Möhren schälen und von den Enden befreien. Staudensellerie putzen. Paprika waschen, trocknen und schälen. Gemüse in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Limetten heiß waschen, trocken reiben, eine Teelöffel Schale fein abreiben und beiseite stellen. Drei Esslöffel Limettensaft auspressen. Saft, Zucker, Salz und eine Prise Cayennepfeffer mischen. Olivenöl unterrühren. Mit dem Gemüse mischen und marinieren.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Tomaten fein würfeln. Geröstete Pinienkerne hacken. Ricotta, Tomaten und Pinienkerne mischen.

Basilikumblätter von den Stielen zupfen, einige beiseitelegen, den Rest fein schneiden und unter die Creme heben. Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Aus dem Blätterteig mit einem Metallring von acht Zentimeter Durchmesser vier Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Blätterteig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Teig mit Backpapier abdecken. Die Kreise mit einem Soufflé-Förmchen beschweren, damit der Teig nicht aufgeht. Im Ofen 20 Minuten goldbraun backen, nach 15 Minuten wenden. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Gemüse-Tatar und Limettenschale mischen. Tatar in einem Sieb abtropfen lassen. Metallring auf einen Teller setzen. Blätterteigplätzchen in je einen Metallring legen. Ricotta und Gemüse-Tatar abwechselnd einschichten und mit Basilikum garnieren. Ringe abheben und servieren.

Timon Gosch-Huper am 07. Januar 2016