Rote-Bete-Tatar mit Ei, Senf-Soße, Kapern, Öl

Für zwei Personen

Für das Tatar:

4 Kugeln vorgeg. Rote Bete	3-4 cm frischer Meerrettich	3 EL Kapern
1 Amalfi-Zitrone, Saft, Abrieb	2 EL Dijonsenf	2 EL Ahornsirup
3 Zweige Koriander	Salz	Pfeffer

Für das Ei:

4 Eier, M	2 EL Essigessenz
-----------	------------------

Für die Senfsauce:

1 Zitrone, Saft	200 ml Sahne	200 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	6 EL mittelscharfer Senf	Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	2 TL Speisestärke	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kapern:

3 EL Kapern, Capotes	200 ml Rapsöl
----------------------	---------------

Für das Öl:

100 g Koriander	50 g glatte Petersilie	300 ml Rapsöl
Zucker	Salz	

Für die Garnitur:

1 Beet Brunnenkresse	1 Beet Vogelmiere
----------------------	-------------------

Für das Tatar:

Die Rote Bete in kleine, möglichst gleich große Würfel à 5x5 mm schneiden. Meerrettich reiben. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Meerrettich, Kapern, Zitronensaft und Zitronenabrieb, Senf und Ahornsirup vermischen, zu der Rote Bete geben und 15 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren den Koriander zugeben. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Für das Ei:

Eier aufschlagen und in Tassen füllen. 2 Liter Wasser aufkochen und Essig zugeben. Temperatur reduzieren, Eier in das Wasser geben und für 4 Minuten pochieren. Eier entnehmen, über Küchenpapier abtropfen lassen und in einer geölten Form bei 60 Grad aufbewahren.

Für die Senfsauce:

Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen und köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat. Fond und Sahne angießen, aufkochen und kurz reduzieren. Kurkuma in etwas Wasser auflösen und einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Nun den Senf nach und nach zugeben und gut verrühren.

Sauce mit der Stärke abbinden, kurz auskochen und im kalten Wasserbad herunter kühlen. Die Konsistenz mit Fond justieren.

Für die Kapern:

Rapsöl auf 170 Grad erhitzen und die abgetrockneten Kapern 3 Minuten frittieren. Anschließend auf Küchenpapier entölen und trocknen.

Für das Öl:

Kräuter grob zerrupfen, in einen Mixbecher geben und mit dem Rapsöl glatt mixen. Das

Öl anschließend erwärmen (nicht kochen), dann durch ein Passiertuch abfiltern und abfüllen.

Für die Garnitur:

Das Gericht mit Brunnenkresse und Vogelmiere garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Schult am 20. Mai 2025