

Brokkoli-Tatar, Rote Bete, Frischkäse, Meerrettich-Soße

Für zwei Personen

Für das Brokkoli-Tatar:

350 g Brokkoli	1 frische Rote Bete	2 Schalotten
100 g Doppelrahmfrischkäse	Salz	Pfeffer

Für die Meerrettichsauce:

3 EL milder Meerrettich	50 g Sahne	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Parmesanchip:

30 g Parmesan	1 EL getrock. Rosmarin
---------------	------------------------

Für den Rucolasalat:

70 g Rucola	1 Granatapfel	1 Zitrone
2 EL Pinienkerne	75 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Brokkoli-Tatar:

Die Rote Bete waschen, in mitteldicke Scheiben schneiden und gute 25 Minuten in Salzwasser kochen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Stiele schälen und anschließend in Stücke schneiden. Röschen und Stiele in kochendem Salzwasser ca. 5 bis 6 Minuten garen. Anschließend kalt abschrecken, abtropfen und abkühlen lassen. Brokkoliröschen und -stiele fein hacken und mit Schalotten und Ziegenfrischkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Meerrettichsauce:

Meerrettich, Sahne und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Esslöffel für den Rucolasalat beiseitestellen.

Für den Parmesanchip:

Parmesan mit dem Rosmarin vermengen, Häufchen auf ein Backblech geben und bei 180 Grad ca. 5-7 Minuten im Ofen backen.

Für den Rucolasalat:

Granatapfel vierteln und die Kerne herauslösen. Ca. 1 Esslöffel Kerne zum Garnieren beiseitestellen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Rucola waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Rucola mit einem Esslöffel Meerrettichsauce (siehe oben), Olivenöl, Zitronensaft, Pinienkernen und Granatapfel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat beiseitestellen und ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Obenauer am 04. Mai 2021