

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Dezember 2022** ▪
„3 Pflichtzutaten: Rote Bete, Pumpernickel, Dill“ mit Mario Kotaska



Andrea Schönfelder

**Rote-Bete-Tatar mit Dill-Öl, Ziegenfrischkäse-Creme,
Rote-Bete-Reduktion und Pumpernickel-Walnuss-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rote Bete Tatar:

2 rohe Knollen Rote Bete
 1 TL mittelscharfer Senf
 2 EL Apeflessig
 2 EL Honig
 1 EL Olivenöl
 2 TL Rohrzucker
 1 Msp. Ras el Hanout
 1 Msp. Chiliflocken
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete waschen, trocken tupfen und schälen. In 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl, 1 TL Salz und Rohrzucker marinieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für circa 20-25 Minuten im Ofen rösten. Anschließend kurz abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Mit Senf, Honig, Salz, Chiliflocken, Ras El Hanout und Apeflessig rund abschmecken.

Für das Dill-Öl:

20 g Dill
 10 g Petersilie
 90 ml Rapsöl

Dill mit Petersilie und dem Öl in einem Mörser bearbeiten. Dill und Petersilie möglichst vollständig in das Öl einarbeiten. Zum Schluss durch ein feines Sieb passieren und in einen sterilen Behälter füllen.

Für die Ziegenfrischkäse-Creme:

200 g Ziegenfrischkäse
 100 g Crème fraîche
 1 Orange
 1 Zweig Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenfrischkäse und Crème fraîche vermengen. Mit einem Handrührgerät ordentlich aufschlagen. Dill zupfen und fein hacken. Orange waschen und Zesten abreiben. Dill und etwas Orangenzeste unter die fluffige Frischkäsecreme heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten in den Spritzbeutel füllen.

Für die Rote-Bete-Reduktion:

150 ml Rote-Bete-Saft
 250 ml Preiselbeeressig
 2 EL Honig
 1 EL Stärke

Preiselbeeressig, Honig und Rote-Bete-Saft in einem Topf aufkochen und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Eventuell Stärke mit 3 EL Wasser vermischen und esslöffelweise hinzugeben bis die Reduktion den gewünschten Glanz und die richtige Konsistenz hat.

Für den Pumpernickel-Walnuss-Crunch:

2 Scheiben Pumpernickel
 25 g Walnüsse
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Rote Bete Blätter, zum Garnieren

Butter aufschäumen. Walnüsse und Pumpernickel in der Butter anrösten und im feinen Sieb abtropfen lassen. Im Multizerkleiner zerkleinern, auf ein Backblech geben und im Ofen 10 Minuten nachrösten. Mit Salz würzen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.