



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Rote-Bete-Tartar auf Feldsalat-Bett

Zutaten

3 Rote Bete
Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter
60 g Zwiebeln
2 Tl rotes Johannisbeergelee
4 Tl grober Senf
5 Stiele Dill
Fleur de Sel
2 El Walnussöl
1 Bund Kresse
4 Eier
4 El Olivenöl

Zubereitung

Rote Bete putzen und in Salzwasser mit dem Lorbeer in 45-50 Minuten weich kochen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser 10 Sekunden blanchieren, in ein Sieb gießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Für das Tartar Dressing Johannisbeergelee mit Senf glatt rühren. Dillspitzen (oder getrockneten Dill) von den Stielen zupfen, fein schneiden und mit den Schalotten in die Senfmischung rühren.

Rote Bete abgießen und ausdämpfen lassen. Rote Bete schälen, in 5 mm kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben. Tartar-Dressing zugeben und vorsichtig mischen. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und Walnussöl abschmecken.

Kresse verlesen. Eier anstechen, in reichlich kochendem Wasser 6 Minuten garen. Eier abschrecken. Kresse mit Olivenöl beträufeln, mit Fleur de Sel bestreuen und vorsichtig mischen.

Tartar auf dem Feldsalat anrichten. Eier pellen, eventuell halbieren und auf dem Salat anrichten. Dazu passen schmale, in Olivenöl kurz angebratene Baguette-Streifen.

Guten Appetit!