

Wurzel-Gemüse-Tatar mit Mandelhaube und Haferchips von Jan Schmid



Rezept für ca. 10 Portionen

Gemüsetatar

250 g	Pastinaken, Brunoise
300 g	Karotten, Brunoise
300 g	Randen roh, Brunoise
75 g	Kapern, gehackt
125 g	Essiggurken, Brunoise
150 g	Pommery-Senf
40 g	Schnittlauch, gehackt
175 g	Olivienöl
300 g	Ketchup
10 g	Paprikapulver

- Pastinaken, Karotten, Randen, Kapern und Essiggurken mischen.
- Mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.

Mandelhaube

430 g	beleaf Crème fraîche Alternative
500 g	beleaf Mandel Drink
2.5 g	Zitronenzesten
25 g	Zitronensaft
25 g	Mandelsirup
5 g	Agar-Agar

- Crème fraîche Alternative, Zitronenzeste, Zitronensaft und Mandelsirup in einer Schüssel verrühren.
- Die Hälfte des Mandeldrinks mit dem Agar-Agar aufkochen, mit dem restlichem Mandeldrink auffüllen und herunterkühlen.
- Die Crème fraîche Alternative begeben, nochmals gut umrühren und in einen Rahmbläser füllen.
- Gut schütteln und für eine Stunde im Kühlschrank kühlstellen.

Haferchips

125 g	Haferflocken
100 g	Mehl
12 g	Salz
2.5 g	Paprikapulver scharf
175 g	beleaf Hafer Drink

- Haferflocken, Mehl, Salz und Paprikapulver fein mixen.
- Den Hafer Drink begeben und zu einem Teig vermengen.
- Den Teig mit der Pasta Maschine oder mit dem Nudelholz dünn ausrollen.
- Zur gewünschten Form zuschneiden oder ausstechen und anschliessend bei 180°C für 8 Minuten backen.

Senf-Mayonnaise

310 g beleaf Rahm Alternative
50 g Mandeln
75 g Pommery-Senf
2 EL Zitronensaft
315 g Sonnenblumenöl oder Rapsöl

- Rahm Alternative, Mandeln, Senf und Zitronensaft im Mixer kräftig mixen.
- Bei laufendem Mixer das Öl in dünnem Faden begeben. Wenn die Mayo zu dick wird, zusätzlich Rahm Alternative untermischen. Wenn sie zu dünn ist, ein wenig Öl hinzufügen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ableitung

Das Gemüse-Tatar kann natürlich auch durch ein Kalbstatar, ein Rindstatar oder ein Fischtatar ersetzt werden.