Rezept

Rote-Bete-Tatar mit Topinambur

Ein Rezept von Rote-Bete-Tatar mit Topinambur, am 08.06.2025

Zutaten

150 g	vorgegarte Rote Bete (Vakuumpack)
1	kleine rote Zwiebel
	Salz
1 EL	Meerrettich (Glas)
160 g	Topinambur
1 1/2 EL	Kapern (Glas)
1 EL	mittelscharfer Senf
75 g	Crème fraîche
¼	Apfel (Granny Smith)
750 ml	Frittieröl

Außerdem

Servierring (8 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Rote Bete und 1 EL Kapern sehr fein hacken. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Rote Bete, Kapern, Zwiebel, Senf und ½ TL Salz in einer Schüssel sorgfältig verrühren.

2. Crème fraîche und Meerrettich verrühren. Den Apfel waschen, entkernen und sehr fein würfeln.

3. Den Topinambur gründlich waschen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Das Frittieröl in einem Topf auf 180° erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hineingetauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen. Die Topinamburscheiben portionsweise im heißen Öl in 3-4 Min. goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, durch Küchenpapier abtropfen lassen und mit ½ TL Salz würzen.

4. Das Rote-Bete-Tatar mit dem Servierring auf vier Tellern anrichten. Jeweils ein Viertel der Meerrettichcreme daraufgeben und mit Apfelwürfelchen und übrigen Kapern (½ EL) bestreuen. Die Topinamburchips um das Tatar streuen und servieren.