

Das Rezept zum Auftritt - für Sie zum Mitnehmen!

Kochbühne

Garbo im Löwen
Herr Marcel Kazda

**Tatar vom Rheinzander mit feinem von der Beete mit Granny Smith Apfel
und aufgeschlagener Creme Frâiche**

1	Zanderfilet	4	Granny Smith Äpfel
3	Rote Beete	1 St.	Zitrone
1	Gelbe Beete	1 St.	Limette
1	Weißbeete	1 EL	Kaffeepulver Zucker, Salz, Fleur de Sel
	Apfel-Barrique Essig		Xanthan
	Honig		Rote Beete Sprossen
	Walnussöl		Petersilie
	Olivenöl		Frisée
	Creme Frâiche		
	Mitzukan Sushi-Essig		

Für den Salat:

Die Beeten kalt waschen und mit einem Messer schälen, in feine Würfel schneiden. Den Apfel ebenfalls schälen und in feine Würfel schneiden. Das ganze zusammen mit den Beetewürfeln vermischen und mit etwas Apfel-Barrique-, Mitzukan Essig, Walnussöl, einem spitzer Zitronensaft und Honig abschmecken.

Rote Beete Sud:

2 Stück Rote Beete, 2 Stück Granny Smith Äpfel und ein kleines Stück Ingwer mit dem Entsafter entsaften und den Sud mit einer Messerspitze Xanthan abbinden und mit Honig abschmecken.

Zandertatar:

Zanderfilet in ganz feine Würfel schneiden. mit etwas Zitrone, Olivenöl, gehackter Petersilie, gemahlenem Kaffeepulver, Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

In einem Metallring erst den angemachten Rote-Beete-Apfelsalat geben. Dann das Zandertatar oben draufmachen und fest pressen. Von dem Sud in den Teller geben und das Tatar reinsetzen. Mit etwas Frisée & Rote Beete Sprossen dekorieren.

Guten Appetit!