



Rote Bete Tartar

So schmeckt Raffinesse! Das vegane Rote Bete Tartar vereint feine Zutaten wie Walnusskernöl und Senf. Garniert mit veganer Mayo von Byodo, Granatapfelkernen und Schnittlauch wird dieses Tartar zum besonderen Highlight.

Zutaten

4 Portionen

- 1 Rote Bete, roh
- 2 Rote Bete, gekocht
- 1 TL Byodo Mittelscharfer Senf
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- Byodo Premium Bio-Meersalz
- 0.5 TL Ahornsirup
- 2.5 TL Byodo Apfelessig naturtrüb
- 1 EL Byodo Rapsöl, nativ
- 1 TL Byodo Walnusskernöl, nativ
- 1 Prise Paprikapulver, geräuchert
- 4 EL Schnittlauch, frisch
- 2.5 EL Byodo Vegane Mayo
- Granatapfelkerne

Zubereitung

Die rohe und die gekochte Rote Bete klein hacken. Zum Zerkleinern bietet sich am Besten eine

Küchenmaschine an, ein Handmixer funktioniert aber auch. Das Verhältnis aus roher und gekochter Rote Bete ist wichtig für die Konsistenz des Tatars. Die gehackte rote Bete in das Gefäß zum Mixen geben, mit dem Senf, Zucker, Pfeffer, Salz, Ahornsirup, Apfelessig, Rapsöl, Walnusskernöl und dem Paprikapulver klein mixen.

In eine Schüssel geben, abschmecken und einen Teil vom Schnittlauch unterheben. Nun mithilfe von 2 Löffeln das Tatar formen und auf einem Teller anrichten. Die Vegane Mayo in einen Spritzbeutel füllen und das Rote Bete Tatar mit Streifen garnieren, zum Servieren noch Granatapfelkerne und den restlichen Schnittlauch darüber streuen.