

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2026**
Vorspeise mit Nelson Müller



Silke Kalien

Rote-Bete-Tatar mit rohem Apfel-Senf-Mus und Ziegenkäse-Crostini

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g vorgekochte Rote Bete
 2 Gewürzgurken
 1 TL Kapern
 ½ Schalotte
 1 TL Dijonsenf
 1 TL flüssiger Honig
 2 TL Apfelessig
 2 TL Olivenöl
 2 Zweige Dill
 ¼ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Bete sehr klein schneiden. Schalotte abziehen. Schalotte, Gewürzgurken und Kapern fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und kleingehackten Dill und Schnittlauch untermischen. Mit Dijonsenf, Apfelessig, Honig und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mithilfe eines Servierrings anrichten.

Für das Apfel-Senf-Mus:

1 säuerlicher Apfel
 1 TL Dijonsenf
 1 TL flüssiger Honig
 1 TL Apfelessig
 Salz, aus der Mühle

Apfel schälen, entkernen und fein reiben. Mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.

Für den Ziegenkäse-Crostini:

1 kleines Baguette
 100 g Ziegenkäserolle, wie Camembert
 Olivenöl, zum Rösten

Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl goldbraun rösten. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf den gerösteten Crostini legen. Crostini kurz in Ofen geben bis der Käse leicht geschmolzen ist. Alternativ mit einem Küchensbrenner abflämmen.

Für die Garnitur:

1 Beet Gartenkresse

Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.