

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2026 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Michael Hübner

Rote-Bete-Tatar mit Meerrettichcreme, Blaubeer-Vinaigrette, Dill-Öl und Brotchip

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:
 300 g vorgekochte Rote Bete
 2 EL Kapern
 1 Schalotte
 2 TL Rotweinessig
 2 EL Olivenöl
 3 Zweige Dill
 1 EL helle Senfkörner
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die vorgekochte Rote Bete in feine Würfel schneiden. Senfkörner in 300 ml Wasser kurz aufkochen und bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie weich sind. Anschließend abgießen und auskühlen lassen.

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Kapern fein hacken. Dill fein schneiden. Rote Bete, Schalotte, Kapern, Senfkörner und Dill in einer Schüssel vorsichtig vermengen. Mit Rotweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tatar kurz durchziehen lassen. Zum Servieren mithilfe eines Rings locker anrichten und nach Belieben mit Dillspitzen garnieren.

Für das Dill-Öl:
 10 Zweige Dill
 120 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle

Dill grob schneiden und in einem Messerbecher zusammen mit dem Öl mit einem Stabmixer fein mixen. Anschließend leicht salzen. In einer Stielkasserole das Öl aufkochen und etwa 2 Minuten unter ständigem Rühren leicht kochen lassen. Dann durch ein feines Sieb filtern und beiseitestellen.

Für die Brotchips:
 ½ Baguette
 1 Knoblauchzehe
 Butter, zum Anbraten
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Baguette in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und Scheiben mit Knoblauch einreiben. In einer Pfanne in Öl und Butter knusprig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Meerrettichcreme:
 20 g frische Meerrettichknolle
 1 Zitrone, Saft
 120 g Frischkäse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meerrettich schälen, reiben und mit Frischkäse und 1 EL Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Vinaigrette:
 130 g Blaubeeren
 2 EL Rotweinessig
 50 ml Gemüsefond
 3 EL Olivenöl
 1 EL Agavendicksaft
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Vinaigrette aus Blaubeeren, Rotweinessig, Gemüsefond, Olivenöl, Agavendicksaft herstellen, gegebenenfalls pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.