



Renken Tatar mit Buttermilch-Kaltschale und roter Beete

Für 4 Personen

Zutaten

Renke

- Renke zu je 1 kg
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl
- Dill

Eingelegte Rote Rüben

- 200g Roter Beete gekocht und in Stücke geschnitten
- 50ml Wasser
- 15ml Apfelessig
- 20g Zwiebel in Streifen geschnitten
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2TL Kreuzkümmel
- 1/2TL Koriander
- 2 Pfefferkörner schwarz
- 20ml Olivenöl
- 10ml Walnussöl
- Salz

Buttermilchkaltschale

- 50g Buttermilch
- 50g Sahne
- 50g Joghurt
- 1/2 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Basilikumblätter
- 10ml mildes Olivenöl
- 1 Spritzer Zitronensaft

Weiteres

- Kapuzinerkresse

Zubereitung

Renken Tatar

- Renke putzen, waschen, filetieren, mit einer Fischpinzette entgräten, Bauchlappen wegschneiden.
- Die Haut abziehen und zu Tatar schneiden mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und gehackten Dill marinierten

Eingelegte Rote Beete

- Wasser, Apfelessig, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeer, Kreuzkümmel, Koriander, Pfefferkörner (zerdrückt) und Salz aufkochen und 10 min. ziehen lassen.
- Sud fein abseihen und die in Stücke geschnittenen Rote Beete einlegen.
- Mindestens 10 Stunden darin marinieren.
- Rote Beetestücke aus den Sud nehmen und mit Olivenöl und Walnussöl verfeinern.

Buttermilchkaltschale

- Die Buttermilch, Sahne, Joghurt mit Salz und Pfeffer verrühren.
- Den Knoblauchzehe und die Basilikumblätter einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- Mit den Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.

Fertigstellung

- In einen tiefen Teller einen Metallring legen, 2 EL vom Renkentatar hineindrücken, etwas glattstreichen und den Metallring abziehen.
- Die Buttermilchkaltschale ausenherrum gießen.
- Die marinierten Roten Beetestücke auf den Teller plazieren.
- Mit Kapuzinerkresse und Olivenöl garnieren und servieren.

Tipp

Anstelle der Renke können Sie auch Saiblings, Forelle oder Lachs verwenden.