








farmgoodies
So entsteht das Gute

ROTE RÜBEN TARTAR

Erstellt am 14.12.2023

Sensationelle Vorspeise

 vegetarisch  leicht ⌚ 60 min
und Rezept von Peter Kreuzweger,
Tourismusschulen Bad Leonfelden
"BALETOUR"

Als sensationelle Vorspeise bietet sich dieses "Rote Rüben Tartar" an, die nicht nur Gaumen, sondern auch Augen erfreut. Und das Beste daran? Diese saisonale Köstlichkeit lässt sich prima im Voraus vorbereiten. Mach dich bereit für ein Geschmackserlebnis, das deine Gäste begeistern wird!   



Zutaten 4 Personen:

- 500 g rote Rübe
- 150 g cremiger Frischkäse
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Scheiben Pumpernickel fein gebrösel
- Balsamico
- Salz
- Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- Kreuzkümmel gemahlen
- 4 EL Öl (zB Rapsöl, Mohnöl, Leinöl, Leindotteröl)
- Frisch geriebener Kren
- Wahlweise Keimlinge, Salatblätter oder Gemüse rundum

Zubereitung:

- Die gewaschenen Rüben auf dem Gitter des Backrohres für ca. eine Stunde bei 180° C backen, bis sie weich sind. Mit einer Nadel prüfen und Backzeit gegebenenfalls verlängern.
- Die lauwarmen Rüben schälen und in ca. 1 cm Würfel schneiden oder mit einer Küchenmaschine grob hacken.
- Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Balsamico und dem Öl kräftig abschmecken und kurz kühlen.
- Frischkäse mit Schnittlauch, Salz, Pfeffer glattrühren und am besten mit einem Spritzsack spiralförmig auf das Teller geben.
- Die Rüben als Ring oder Nockerl in der Mitte platzieren
- Pumpernickel Brösel und Kren über das Teller streuen
- Rundum mit dem gewünschten Grünzeugs verschönern
- Vor dem Servieren noch etwas Öl dünn zwischen dem Frischkäse gießen

Wichtiger Tipp:

Je nach Vorliebe und auch zum Variieren können unterschiedliche Öle verwendet werden. Das Öl ist dabei auch als Gewürz zu sehen, um Aromen zu verstärken und den Geschmack zu verbessern.

- Mohnöl bringt eine frische Eleganz
- Leinöl unterstreicht die Erdigkeit der Roten Rübe
- Leindotteröl mit seiner gemüsigen Note unterstreicht den Kren-Geschmack
- Hanföl mit seinem starken Charakter setzt einen geschmacklichen Akzent
- Rapsöl fügt sich harmonisch ins Tartar