

Kartoffel-Meerrettich-Püree, Rote-Bete-Carpaccio

Für zwei Personen

Für die Plätzchen:

1 Möhre	30 g Parmesan	30 g Öl
30 g Mineralwasser	125 g Dinkelmehl, 630	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 TL Salz		

Für das Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	100 g Meerrettich	1 Zitrone, Saft
200 g Sahne	30 g Butter	50 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Rote Bete:

2 vorgeg. Rote Beten	1 Schalotte	6 EL Himbeeressig
2 EL Ahornsirup	4 EL Walnussöl	1 EL Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Topping:

50 g Wildkräutersalat	4 Radieschen	2 EL Kürbiskerne
-----------------------	--------------	------------------

Für die Plätzchen:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Möhre schälen und fein reiben. Parmesan fein reiben. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig vermengen und kurz ruhen lassen. Teig dünn ausrollen und mit dem Ausstecher einzelne Plätzchen ausstechen. Im heißen Ofen 15 Minuten ausbacken.

Für das Püree:

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln, danach 15 Minuten in Salzwasser kochen. Zweimal durch die Kartoffelpresse drücken und die Butter unterheben.

Milch mit 50 g Sahne aufkochen und unter das Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Restliche Sahne halb steif schlagen und mit fein geriebenem Meerrettich und Zitronensaft kurz vor dem Anrichten unterheben.

Für die Rote Bete:

Beten in dünne Scheiben hobeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. In Öl 2 Minuten andünsten. Mit Himbeeressig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup würzen. Vom Herd nehmen, das Walnussöl unterschlagen und noch heiß mit der Bete mischen. 10 Minuten ziehen lassen.

Für das Topping:

Radieschen putzen und in kleine Stifte schneiden. Salat und Radieschen mit der restlichen Marinade (von der Roten Bete) mischen.

Johannes Hamackers am 15. Oktober 2025