

rezept des monats diciembre  
rote beete – pistazienpesto mit ...



... llampuga- ( thunfisch ) tatar, lammkotletts oder ibericoschwein

aufmerksame leser meiner rezepte wissen, dass ich die kombination aus heiss & kalt liebe !  
dieses rezept entstand aus der überlegung, wie bringe ich mit wintergemüsen den sommer in den gaumen ?  
was hat saison ? was passt zueinander ? was ergänzt sich & sorgt für aufregung ?  
hier habe ich es mit dem bonitotatar ( rezept siehe unten juli ' 12 ) kombiniert ...  
fantstisch ist es auch mit gebratenen lammkotletts oder rücken vom ibericoschwein ...  
der fantasie sind da mal wieder keine grenzen gesetzt ...

zutaten für 4 pax :

1.)

1 mittelgrosse frische rote beete

2 sternanis

5 wacholderbeeren

2el honig

1 zimtstange

100ml h2o

olivenöl & pistazienöl

salz & frischer pfeffer

himbeeressig

\*\*\*

2.)

1 reife avocado

2 knoblauchzehen

limettensaft

wasabi

salz, frischer pfeffer

\*\*\*

3. )

ruccola

1 fenchelknolle

2 grosse kartoffeln

korinadergrün, wilder fenchel ( ersatzweise dill ), minzblätter

granatapfelkerne

chicoreeblätter

gehackte pistazien

& los geht's

*das sensationielle ist, alles ist sehr gut vorzubereiten ( mit dem tatar ),*

*sodass – wenn die gäste kommen –*

*frau nicht mehr stundenlang in der küche stehen muss ; mit etwas routine werden die teller sekundenschnell angerichtet & ihre gäste werden begeistert sein, denn dies bekommen sie nicht alle tage ...*

*die frische rote beete ( mit handschuhen ) klein würfeln & mit den den zutaten aus 1.)*

*sehr gar dünsten ;*

*in der zwischenzeit die wasabiguacomole aus 2.) zubereiten & kühlstellen ;*

*die kartoffeln & den fenchel in dünne scheiben schneiden, fritieren & auf küchenpapier entfetten;*

*die fertige rote beete mit dem stabmixer pürieren, abkühlen lassen & mit oliven- bzw. pistazienöl zur gewünschten konsistenz montieren; nochmals abschmecken;*

*zum anrichten:*

*die kartoffeln & fenchelscheiben im backofen warm machen ,*

*die rote beetepesto in die mitte des tellers, das tatar auf das pesto als nocke legen;*

*nun mehrere guacomolenocken um das tatar verteilen, heissen kartoffeln- & fenchelscheiben zugeben & alle weiteren zutaten*

*( kräuter ... etc. ) drumherum anrichten, etwa wie auf dem bild .*

*zum abschluss noch etwas pistazien- oder olivenöl auf den teller geben & mit gehackten pistazien bestreuen ... ; hecho !*