



plaza  
culinaria



Kulinarische  
Erlebnis- und Verkaufsmesse  
9. – 11. 11. 2018  
Messe Freiburg

## Rindertatar & Ziegenfrischkäse Amaranth / Rote Bete / Oxalis / Himbeeressig



### Rezept für 6 Personen

#### Rindertatar

300 g Rinderfilet (alternativ Rinderschulter)  
2 EL Schalotten (kleine Würfel),  
1 TL Kapern gehackt  
2 TL Cornichons gehackt  
1 TL Senf,  
2 TL Ketchup  
2 EL Olivenöl,  
½ Limone,  
Spritzer Champagneressig,  
Prise Piment D`Espelette & Meersalz  
1 Eigelb

#### Rote Bete-Oxalissud

200 g Ochsenchwanzessenz  
150 g Rote Betesaft  
20 g Limonensaft  
30 g Yuzusaft  
30 g Sushiessig  
Oxalisblüten  
Meersalz

Rote Betesaft mit Oxalisblüten mixen & alle Zutaten vermengen  
70 g g aufgeschäumte Butter – frisch unterrühren & lauwarm stellen

#### Ziegenkäse-Amaranthkugeln

360 g Ziegenfrischkäse  
Amaranth gepufft  
Mehl, Ei  
Pflanzenöl (zum ausbacken)

Ziegenkäse zu 12 kleinen Kugeln formen. In Mehl wenden, dann in das verquirlte Ei geben und im Amaranth panieren. Dann im Fett **kurz** ausbacken.  
Der Ziegenkäse soll außen knusprig sein und innen noch kalt.