

Karottentatar mit Walderdbeeren

Markus Arnold



Rezept für 4

Zutaten

- 500 g orange Karotten
- 50 g rote Karotten
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Biotta Karottensaft
- 90 g Sonnenblumenöl
- 70 g Balsamico weiss
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 80 g Walderdbeeren

Zubereitung

Orangen Karotten sauber waschen und schälen und mit etwas Olivenöl und Salz in Alufolie einwickeln. Im Ofen bei 180 °C 20–30 Minuten weich garen, herausnehmen und ausdampfen lassen. In einer Schüssel mit einer Gabel leicht zerstoßen und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Essig abschmecken. Mit einem Ring in der Tellermitte locker anrichten. Karottensaft mit Essig und Öl mixen und abschmecken. Die roten Karotten in dünne Scheiben schneiden, mit einem Esslöffel Karottenvinaigrette vakuumieren, wieder auspacken und auf dem Tatar auslegen. Die Karottenvinaigrette vorsichtig auf den Teller giessen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Walderdbeeren waschen, halbieren und auf dem Karottentatar verteilen.