

Rotes Linsen Tatar

4 Portionen

180g	rote Linsen
4g	Zwiebeln
50g	Cornichons
30g	kleine Kapern
30g	Ketchup
15g	Olivenöl
8g	Senf
20g	Petersilie

Paprika, Salz, wenig Cayennepfeffer und Limetten-Abrieb zum Abschmecken.

Blüten, Erbsensprossen etc. zum Dekorieren.

Linsen weichkochen und auskühlen lassen, Zwiebeln, Cornichons und Kapern fein würfeln. Alle Zutaten vermischen und abschmecken.

Rotes Linsen Tatar mit einem Edelstahlring auf Teller anrichten und z.B. mit Grill-Gemüse oder einem Salat servieren. Dazu passt ein frischer Meerrettichschaum.

Merrettichschaum

1 dl	Vollrahm, steif geschlagen, als vegane Alternative Sojarahm
¼	Apfel fein gerieben
1,5 EL	Meerrettich fein gerieben
0.5 TL	Zitronensaft
0.25 TL	Salz

Geschlagenen Rahm und alle restlichen Zutaten mischen (sanft unterheben)

