Rote-Linsen-Tatar mit Meerrettichschaum

Zutaten für 4 Personen

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

Paprika, Salz, wenig Cayennepfeffer und Limettenschale zum Abschmecken
Blüten und Erbsensprossen für die Dekoration

Meerrettichschaum:

1 dl	Vollrahm (als vegane Alternative Sojarahm verwenden)
¼	Apfel, fein gerieben
1,5 EL	Meerrettich fein gerieben
½ TL	Zitronensaft
¼ TL	Salz

Zubereitung

Die Linsen weichkochen und auskühlen lassen. Zwiebeln, Essiggurken/Cornichons und Kapern in kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Alle Zutaten mischen.

Für die Sauce Senf und Olivenöl gut verrühren und mit den Gewürzen und der Limettenschale abschmecken.

Die Linsenmischung mit der Sauce mischen.

Meerrettichschaum:
Den Rahm steif schlagen und die restlichen Zutaten sanft unterheben.

Das Tatar mithilfe eines Edelstahlrings auf Tellern anrichten. Mit den Blüten und Sprossen dekorieren und mit dem frischen Meerrettichschaum servieren.

Das Linsentatar kann auch mit gegrilltem Gemüse oder Salat angereichert serviert werden.