



„Ein richtiger Hingucker aus meinem Küchen-Atelier ist das“, sagt Simon Petutschnig.
Foto: Fera

Kunst auf dem Teller

Wenn ein Koch auf Maler trifft: **Rote-Bete-Tatar** – und dieses ist jedes Mal ein Unikat

Neulich war ich in einer Galerie und schaute mir ganz fasziniert eine Ausstellung mit abstrakten Bildern an. Die Maltechnik war höchst interessant und für mich sehr inspirierend. Denn kaum zurück in meiner Küche habe ich prompt Leinwand mit Teller, Pinsel mit Löffel, Farbe mit knallrotem Rote-Bete-Mus getauscht – und



schon ging's los. Ausprobieren war angesagt. Das Ergebnis: Wenn ich jetzt mein Rote-Bete-Tatar anrichte, dann auf einem „Kunstwerk“ aus

Püree. Dafür gebe ich etwas Mus auf das Porzellan, klatsche einmal ordentlich mit der flachen Seite des Löffels darauf – und schon spritzt es herrlich auseinander, verteilt sich in interessanten Mustern über den ganzen Teller. So entsteht ein wunderbares Design mit geradezu malerischem Effekt. Das hat etwas Spielerisches, es macht Spaß und das Beste: Jedes Mal kommt etwas anderes dabei heraus. Jeder Teller ein Unikat! Dazu diese intensive, rote Farbe, die besonders auf weißem Geschirr ins Auge sticht. Ein richtiger Hingucker aus meinem Küchen-Atelier ist das. Klar, man muss schon ein bisschen aufpassen, dass nicht der ganze Arbeitsplatz Farbleckse bekommt. Doch das vermeidet man, indem man erst das Waschbecken blitzblank putzt und dann die Aktion in der Spüle startet.

Doch das ist nicht der einzige Grund, warum ich dieses Tatar so mag. Es ist diese Kombination von Aromen, die mir gefällt. Es schmeckt erdig, süß und hat gleichzeitig diese säuerliche Noten

des Essigs. Es ist schön leicht und vegetarisch, was besonders nach den Festtagen richtig guttut. Es passt ideal in die kalten Monate. Und: Das Tatar ist ganz einfach zu machen. Niemand muss

dafür lange am Herd stehen. Sie können dafür frische Rote Bete kaufen und sie dann kochen. Oder Sie nehmen gleich die vorgegarten Knollen. Dann geht natürlich alles noch schneller. Sie

können das Tatar auch variieren, wenn Sie zum Beispiel eingelegte Gurken oder Kapern hinzufügen. Das ist eine sehr spannende Variante.

Für die Deko verwenden Sie die Salatblättchen und Kräuter, die Sie zu Hause haben oder auf dem Markt finden. Ich benutze manchmal auch essbare Blüten. Übrigens schmeckt ein Nuss- oder Trockenfrüchtbrot ganz hervorragend dazu. Apropos – ich habe neulich privat eine Öko-Bäckerei im Inselinnern entdeckt: das Rustic Binissalem. Dort gibt es unter anderem leckerstes Vollkornbrot aus natürlichen Zutaten, alles liebevoll handgemacht ...

Was immer Sie zum Tatar servieren, lassen Sie es sich schmecken. Und viel Spaß beim kunstvollen Anrichten!

Simon Petutschnig kocht im Fera Restaurant & Bar in Palma (C/. Concepció 4)

UND SO WIRD'S GEMACHT

Zutaten (für 4 Personen):

240 g gekochte Rote Bete
1 EL gehackte Schalotten
1 EL Schnittlauch
Salz, Pfeffer
1 EL Balsamico- oder Himbeer-Essig
3 EL Olivenöl

Für die Frischkäsecreme:

50 g Crème fraîche
30 g Philadelphia
Salz, Pfeffer
1 EL Abrieb von Bio-Zitrone oder -Limette
1 EL gehackten Dill

Für die Deko:

Eingelegte Perlwiebeln, Walnüsse, kleine Salatblätter, Kräuter

Zubereitung:

Rote Bete aus der Verpackung nehmen, Flüssigkeit auffangen. Knolle in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Reste zur Seite stellen. Schalotte schälen, in feine Würfel hacken, Schnittlauch waschen, trocknen, zerkleinern. Zusammen mit Salz, Pfeffer, Essig, Olivenöl in eine Schüssel geben, verrühren.

Für das Püree die Rote-Bete-Reste zerkleinern, mit der Flüssigkeit aufmixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Käsecreme Zutaten mit einem Schneebesen verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Rote-Bete-Püree als Erstes wie oben beschrieben auf dem Tel-

ler verteilen, Tatar (ca. 60 g pro Portion) in einem Metallring darauf geben. Mit einem Löffel gut andrücken. Man kann stattdessen auch einen mit Frischhaltefolie umwickelten Korken nehmen, mit diesem „Stempel“ das Tatar zusammenpressen.

Tupfer aus Käsecreme auf Tatar und Teller setzen (z.B. mit einem Spritzbeutel oder einer -flasche, ein kleiner Löffel tut's aber auch), ebenso mit dem Rest des Pürees verfahren. Mit eingelegten Perlwiebeln, zerkleinerten Walnüssen, Salatblättchen oder Kräutern wie etwa Dill garnieren. Den Ring erst unmittelbar vor dem Servieren entfernen, damit das Tatar in Form bleibt.