

## BEEF TATAR „PATTY“

WURZELN / SAUERRAHM / SENFKAVIAR



### Zutaten 4 Portionen

2 Burger Patties lt. Erklärung auf Seite 18 auftauen. Die aufgetauten Patties mit 1 EL Dijonsenf, 1 EL Kapernblüten, 1 EL Tomatenmark oder Ketchup, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Bis zum Anrichten kühl stellen.

**Wurzelgemüse** 3 Karotten und 3 gelbe Rüben in feine Streifen schneiden und in Rapsöl knusprig frittieren.  
½ Lauchstange ebenfalls in Streifen schneiden, frittieren und mit den frittierten Karotten und gelben Rüben vorsichtig vermengen und salzen.

**Sauerrahm** 350 ml Sauerrahm (15% Fett) und 2 EL Crème fraîche mit 1 EL Olivenöl, Saft einer halben Zitrone glattrühren und mit Salz abschmecken.

Mit Senfkaviar und Heublüten (Würzblüten) dekorieren.

**Tipp:** Das Wurzelgemüse mit Rauchsatz würzen