

Rødebedetatar

Til 4 personer

Rødebedetataren er efterhånden blevet en klassiker på Aamanns Etablissement. Den opleves virkelig som en tatar, på trods af at den er helt uden kød.

Brunet smør-emulsion

180 g smør
4 æg
3 spsk kaperslage
1 spsk kapers
2 spsk citronsaft
1 spsk sukker
350 g solsikkeolie
10 g havsalt
Friskkværnet peber

Rødebedemix

2 mellemstore rødbeeder
300 g syltede rødbeeder
1 lille æble
1/2 dl olivenolie
1/2 dl balsamico
1/2 fed hvidløg, presset eller revet
havsalt og friskkværnet peber

Servering

6 cm frisk peberrod
1 stor bakke karse
Evt. lidt sprød boghvede til drys

Fremgangsmåde

Brunet smør-emulsion

Kom 180 g smør i en lille gryde og varm det igennem, til smørret bliver brunt og dufter af hasselnødder. Lad det køle af til ca. 50 grader og hæld det forsigtigt i et litermål, uden at det mørke bundfald kommer med. Vej det brunede smør af – der skal være ca. 150 g. Kog ca. 1 liter vand op i en kasserolle, læg forsigtigt æggene i og kog dem i præcis 4 minutter. Køl æggene af i iskoldt vand, pil dem og kom dem i en blender sammen med kaperslage og kapers, citronsaft, sukker, salt og peber. Blend og tilsæt det lunkne brunede smør i en tynd stråle, til det hele er emulgeret til en glat konsistens. Hæld nu olien i blandingen i en tynd stråle, til du har en ensartet mayonnaise. Kom det i et glas eller i en sprøjtepose og sæt på køl.

Rødebedemix

Kog et par mellemstore rødbeeder møre i vand, pil skrællen af dem og vej 150 g af. Riv både de kogte og syltede rødbeeder på et groft rivejern og skær æblet i små tern. Pisk olivenolie, balsamico og hvidløg sammen med lidt salt og peber og vend det med rødbeeder og æbletern. Smag til sidst til med salt og peber.

Servering

Fordel rødebedemix på tallerkener i en pæn cirkel, fordel små klatter af den brunede smør-emulsion med en teske eller sprøjtepose ovenpå rødebedemixet. Kom derefter masser af karse og fintrevet peberrod udover. Drys til sidst med sprød boghvede og server straks.

