

Tatar vom gelben Randig und Apfel

Marinieren vor dem Gast

Zutaten für 2 Portion(en)

| | |
|---------|---------------|
| 160 g | Randig gelb |
| 140 g | Äpfel |
| 20 ml | Olivenöl |
| 0,5 Stk | Zitronen |
| 20 g | Schalotten |
| 2 g | Krenwurzel |
| | Salz Pfeffer |
| 30 g | Creme fraîche |

VORBEREITUNG:

Randig vorkochen, schälen, und Salpicon schneiden. Kern entfernen und würfeln Salpicon schneiden,

Den grünen Apfel schälen, entkernen und mit der Aufschnittmaschine einige dünne Scheiben schneiden (mit Zitrone beträufeln) den restlichen Apfel Salpicon schneiden.

Schalotten in FEINSTE Brunoise schneiden.

Kren reiben.

Alle Zutaten in kleinen Glasschüsseln vorbereiten.

Zubereitung:

Öl und Zitrone mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer in der Schüssel zu einer Marinade rühren.

Creme fraische und Kren gut unterrühren.

Alle anderen vorbereiteten Zutaten zugeben und mit der Marinade vermengen.