

Regenbogen Tartar

von André Marty

Mengen für 10 Personen

Achtung sehr aufwendig - evtl. eine Schicht weglassen oder Form verändern.

Quelle: Bild : <https://schlaraffenwelt.de/wp-content/uploads/2012/11/Tartar-vom-Herbst.jpg>

Rezept: <https://schlaraffenwelt.de/herbstliches-tartar-aus-krbis-pilzen-und-roter-bete/>

500 g Kürbis	Evtl. Mengenangabe anpassen
400 g Randen	
25 g Zwiebel	
250 g Nüsse gehackt	
200 g Frischkäse	
1.0 Stück Orangen	
40 g Zucker	
* 3 g Knoblauchzehen	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Kürbishaube: Zwei etwa 5mm dicke Scheiben vom Kürbis abschneiden und mit einem Anrichtering einen Kreis ausstechen. Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Zusammen mit Semmelbröseln und Butter zu einer Masse verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung auf den Kürbisscheiben verteilen. Bei 180 Grad für 20 Minuten im Ofen garen, dann für 3 Minuten mit dem Grill gratinieren.

1. Schicht: Walnüsse in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten, bis sie gerade beginnen dunkel zu werden und zu duften, grob hacken und beiseite stellen. Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne ohne Fett für eine Minute andünsten, mit 1 EL Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Der Kürbis soll nur außen ganz leicht angaren, innen jedoch knackig bleiben. Kürbiswürfel mit den Nüssen mischen und den Senf unterrühren.

2. Schicht: Rote Bete würfeln und mit dem Frischkäse mischen. Orange waschen und ein wenig Orangenschale dazu geben. (Vorsicht: sehr intensiv) Weißweinessig hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles noch einmal vermischen.

3. Schicht: Champignons putzen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zusammen mit den Champignons kurz in wenig Sonnenblumenöl andünsten. Das Sesamöl darüberträufeln und die Mischung salzen. Bei Zeitdruck kann diese schicht auch weggelassen werden.

Die einzelnen Komponenten in einem Servierring aufeinander schichten und die warme Kürbishaube aufsetzen