

Trockenfleisch-Tatar

Zutaten für 6-8 Personen (Apéro)

Tatarmasse

180	g	Frischkäse	Crèmig rühren.
100	g	Trockenfleisch ¹	Fein hacken (2mm).
1		Essiggurke, mittelgross	Fein hacken.
2	EL	Schnittlauch	Fein hacken.
1		Ei, hartgekocht	Halbieren und mit dem Rücken eines Esslöffels durch ein grobmaschiges Sieb drücken.
			Alle Zutaten gut vermengen.
1	MS	Piment d'Espelette ²	
		Pfeffer a.d.M	
		Salz	Tatarmasse abschmecken und kühl stellen.

Servieren

Masse in Cornets oder Mini-Pastetchen spritzen oder auf kleinen Feuilletés anrichten.

Tatar-Nocken auf Apéro-Löffel servieren.



CBB, Aug./2018

¹ Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck oder Möstbröckli

² Alternativ Chilipulver oder Rosenpaprika verwenden