

Karotten-Tatar mit gebackenem Schafskäse

Zutaten für das Tatar (für 3 Personen):

- 400 g Karotten
- 15 g Rosinen
- 75 g Frühlingszwiebeln
- 30 g Crème fraîche
- 1 Ei
- 15 ml Zitronensaft
- 0,5 g Currypulver
- 15 ml Worcestersoße
- 1 Topf Basilikum
- Olivenöl
- 100 g Panko
- 100 g Schafskäse
- mediterrane Kräuter
- Salz
- Pfeffer

Karotten und Frühlingszwiebeln putzen. Karotten reiben, Rosinen, Frühlingszwiebeln und Basilikum fein hacken, dabei etwas Basilikum für die Deko beiseitelegen. Alle Zutaten in einer Schüssel mit Ei, Crème fraîche, Zitronensaft, Currypulver und Worcestersoße vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Schafskäse Taler ausstechen, mit Öl einreiben, würzen und leicht in Pankomehl wälzen. In einer Pfanne mit Öl goldgelb ausbacken.

Zutaten für das Dressing:

- 100 ml Olivenöl
- 75 ml Balsamico-Essig
- 1 TL Senf
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer

Aus Essig, Senf, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und über das Tatar träufeln. Etwas Dressing in einer extra Schale dazu servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 03.07.2024

Koch/Köchin: Katja Gericke

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen