

HANDKÄSE-KARTOFFEL-TARTAR IM APFEL

Rezept von Frank Trautmann, Zum Brunnenwirt, Fischbachtal

Zutaten:

4 mittelgroße Äpfel
300 g fein gewürfelte Pellkartoffeln
200 g fein gewürfelter Handkäse
3 EL fein gewürfelte Zwiebeln
2 EL Apfel-Balsamico oder anderen Essig
4 EL Sonnenblumenöl
Salz, Zucker, Spritzer Zitronensaft
frische Muskatnuss, gerieben

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer den Äpfeln) in einer Schüssel vorsichtig vermengen, nach Belieben abschmecken. Auf der Unterseite der Äpfel eine dünne Scheibe abschneiden, damit der Apfel besser auf dem Teller steht. Danach parallel dazu den Deckel (etwas dicker) abschneiden, anschließend den Apfel mit einem Pariser Löffel vorsichtig aushöhlen und auf einem Teller platzieren, das Handkäse-Kartoffel-Tatar einfüllen, den Apfeldeckel aufsetzen und mit frischem Brot servieren.