

# Apfel-Schafskäse-Tatar auf Zucchini-Carpaccio und Erdbeerrelish

Eine Empfehlung vom Bierbrauhaus Obergurig

Tutti i Sensi



[www.oberlausitz.com/ferien/geniessen](http://www.oberlausitz.com/ferien/geniessen)  
[www.bierbrauhaus.de](http://www.bierbrauhaus.de)

Art:  
Schwierigkeitsstufe: einfach

Zutatenliste (für 4 Personen)

Tatar:  
250g Schafskäse oder Salzlakenkäse, 2 Äpfel ( Elstar),  
1 kleine Zwiebel, etwas Knoblauch, 1 Tl gehackte  
Petersilie, Salz, bunter Pfeffer,  
1 Zucchini

Relish:  
200g Erdbeeren, 2 El Honig, 100 ml Balsamico Bianco,  
1 Schalotte, 1 EL Öl, Salz, Cayennepfeffer

Dauer Zubereitung:

Dauer insgesamt:

Küchengeräte bereitstellen:

Schüssel  
Pfanne

Schritt 1

Für das Apfel-Schafskäse-Tatar den Schafkäse mit der Gabel fein zerdrücken. Apfel, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Alle Zutaten miteinander vermischen und abschmecken, kurze Zeit ziehen lassen. Die Masse in kleine Kugeln Formen. Diese können auch in Öl eingelegt ca. 2 Wochen gelagert werden.

Schritt 2

Für das Relish die Erdbeeren und die Schalotte fein würfeln. Die Schalottenwürfel im Öl anschwitzen, den Honig dazugeben und leicht karamellisieren. Mit dem Essig ablöschen und ca. 5 min köcheln lassen. Nun die Erdbeeren dazugeben, weitere 2 min köcheln, abschmecken und in ein Einmachglas füllen. Sofort auf den Deckel stürzen und verkehrt herum 5 min. stehen lassen. So eingemacht hält das Relish ca. 6 Monate.

Schritt 3

Zum Anrichten die Zucchini in dünne Scheiben schneiden leicht salzen und pfeffern und Dachziegelartig übereinanderlegen. Die Tatarkügelchen daraufsetzen und etwas Relish darüber geben.

Schritt 4

Rezept vom 01.08.2016