

Winterliches Rote Bete Schinken-Tatar

18.November 2022

ZUTATEN

2 Portionen

Für die Rote Bete-Schicht:

160g Rote Bete, gekocht & geschält

1 TL Kren

1 TL Honig

½ TL Kardamom, gemahlen

½ TL Zimt, gemahlen

½ TL Kreuzkümmel, gemahlen

1 TL Salz

Etwas Pfeffer

1 EL Olivenöl

Saft 1 Orange

Für die Schinken-Schicht:

160g Traditions-Beinschinken

1 Zwiebel

½ TL Kreuzkümmel, gemahlen

½ TL Honig

1 TL Salz

Etwas Pfeffer

1 EL Butter

ZUBEREITUNG

Vorab wird die Rote Bete-Schicht zubereitet. Dazu die Rote Bete in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten vermengen. Für eine Stunde kühlstellen.

Vor dem Servieren dann die Schinken-Schicht zubereiten. Dazu den Traditions-Beinschinken und die Zwiebel fein würfeln. Dann etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die klein geschnittene Zwiebel sowie Schinken glasig dünsten. Anschließend den Honig und die Gewürze dazugeben, kurz mitbraten und dann vom Herd nehmen.

Die Rote Bete-Schicht auf zwei Tellern verteilen und die Schinken-Schicht darauf platzieren.

