

Tatar aus Serranoschinken mit Rotweinbirne

Zeit gesamt

1h 5min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen

Rotwein, trocken	250 ml
Zimt	0.25 TL
Birnen	1 St.
Zitronen	0.5 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Rote Bete, vorgegart	200 g
Olivenöl	1 TL
Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Avocado	1 St.
Serranoschinken	100 g
Basilikum, frisch	10 g
Toastbrot	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, Ausstecher

- 1. In einem Topf Rotwein mit Zimt auf mittlerer Stufe erhitzen. Derweil Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Birnen in den Rotwein geben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und zum Durchziehen min. 1 Std. beiseitestellen.
- 2. Zitrone halbieren und auspressen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Rote Bete trocken tupfen und in sehr feine Würfel schneiden. In einer Schüssel Zwiebeln, Rote Bete, 1 TL Olivenöl, 1 TL Senf und 1 TL Zitronensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. In einer Schüssel Avocado und 1 EL Zitronensaft mit einer Gabel grob zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4. Serranoschinken fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Toastbrot mithilfe eines großen Ausstechers Sterne ausstechen. Ausgestochene Brotscheiben goldbraun toasten. Rotweinbirne in dünne Scheiben schneiden.
- 5. Serranoschinken-Tartar anrichten. Toast-Sterne mit Avocadocreme bestreichen, Rote-Bete-Salat und Serranoschinken daraufgeben. Tatar mit einer Rotweinbirne und Basilikumblättern garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Statt Sternen kannst du auch andere Ausstecher verwenden. Ein Glas eignet sich ebenfalls als runde Ausstechform.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	474 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	14 g