

# Handkäs-Tatar, Vinaigrette, Crumble, Frikadellen, Salat

## Für zwei Personen

### Für das Handkäs-Tatar:

2 Frühlingszwiebeln	1 säuerlicher Apfel	4 Radieschen
250 g Harzer Käse mit Kümmel	6 EL Apfelwein	2 EL Kräuteressig
1 Bund Schnittlauch	4 Zweige glatte Petersilie	4 EL Speiseöl
Kresse	Essbare Blüten	2 EL ganzer Kümmel
1 EL gemahlener Chili		

### Für den Pumpernickel-Crumble:

4 Scheiben Pumpernickel	2 EL gehackte Haselnüsse	2 EL Butter
-------------------------	--------------------------	-------------

### Für die Frikadellen:

250 g gem. Hackfleisch	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	2 EL Speisequark, 20%	2 EL getrockneter Majoran
4 Zweige glatte Petersilie	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

### Für den Salat:

150 g Feldsalat	1 rote Zwiebel	1 Zitrone
1 Spritzer flüssiger Süßstoff	4 EL Schmand	4 Stiele Schnittlauch
4 EL Speiseöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

Apfelwein	Mineralwasser
-----------	---------------

### Für das Handkäs-Tatar:

Den Handkäse sehr feinschneiden. Frühlingszwiebeln, Apfel und Radieschen waschen, schälen und kleinschneiden. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Aus Apfelwein, Kräuteressig, Öl, Kümmel und Chili eine Vinaigrette herstellen und mit dem Käse, Apfel, Radieschen, Zwiebeln und Kräutern vermengen. Ziehen lassen.

### Für den Pumpernickel-Crumble:

Pumpernickel kleinschneiden und mit gehackten Haselnüssen vermengen. In einer Pfanne mit Butter rösten.

### Für die Frikadellen:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Majoran, Ei, Quark, Salz und Pfeffer vermengen. Zu kleinen Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz braten.

### Für den Salat:

Zwiebel abziehen und kleinhacken. Schnittlauch abbrausen trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Die trockenen Enden abschneiden. Zwiebel mit Zitronensaft, Süßstoff, Öl, Schmand und Schnittlauch vermengen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Feldsalat damit vermengen.

### Für die Garnitur:

Apfelwein mit etwas Mineralwasser mischen und zum Gericht servieren.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Schubert am 20. Juli 2020