

# Harzer Käse als Tatar, mariniert oder frittiert

## Für zwei Personen

### Für den marinierten Käse:

70 g Harzer Käse	1 rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL Dijonsenf	1 EL Rapsöl
Rosenpaprika	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für das Tartar vom Käse:

100 g Harzer Käse	1 Strauchtomate	1 Schalotte
40 g weiche Butter	1 Ei	1 EL saure Sahne
1 EL Crème fraîche	1 TL Dijonsenf	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	2 Scheiben Bauernbrot	Butter

### Für den frittierten Käse:

200 g Harzer Käse mit Edelschimmel	4 Radieschen	2 Eier
500 ml Frittierfett	2 TL Apfel-Essig	2 TL Olivenöl
2 EL Mehl	2 EL Paniermehl	2 Prisen Zucker
2 Prisen Rosenpaprika	2 Prisen Salz	
<b>Für die Brotbeilage:</b>	2 Scheiben Bauernbrot	Butter

### Für den marinierten Harzer Käse:

Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Knoblauch mit Salz und Öl mit dem Messerrücken zerdrücken und in eine kleine Schüssel geben. Mit Senf vermengen und Rosenpaprika, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch unterrühren. Harzer Käse in Scheiben schneiden und mit der Gewürzmischung versehen.

Die Zwiebelringe ebenfalls in der Marinade einlegen.

### Für das Tartar vom Harzer Käse:

Die Schalotte abziehen und kleinhacken. Ei aufschlagen und Eigelb vom Eiweiß trennen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Harzer Käse fein würfeln und mit Butter, Schnittlauch, Senf, Paprikapulver, Eigelb, saure Sahne und Crème fraîche mit der Schalotte vermengen. Mit einem Teelöffel kleine Kugeln formen. Bauernbrot mit einem Serviererring ausstechen, mit Butter bestreichen. Eine Pfanne erhitzen und bestrichenes Brot darin rösten. Tomate waschen, vom Strunk befreien und in dünne Scheiben schneiden. Brot mit Tomatenscheibe belegen und Tartarkugel aufsetzen.

### Für den frittierten Harzer Käse:

Die Radieschen waschen, von den Enden befreien und kleinschneiden. Aus Apfelessig, Olivenöl, 2 EL Wasser, Salz, Zucker und Rosenpaprika eine Marinade anrühren. Diese über die Radieschen mengen.

Frittierfett in einem Topf erhitzen. Eier in einer kleinen Schüssel vom Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelb aufschlagen. Harzer Käse in Wasser, dann in Mehl, in Eigelb und Paniermehl wenden. Den panierten Käse im heißen Frittierfett ausbacken. Auf Küchenpapier abfetten lassen.

### Für die Brotbeilage:

Mit einem Servierring Brot ausstechen und mit Butter bestreichen. Eine Pfanne erhitzen und Brot darin rösten.

Marinierten Harzer Käse mit den Zwiebeln garnieren und mit Tatar vom Harzer Käse und frittiertem Harzer Käse mit Brotbeilage auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Bahnsen am 03. Mai 2017