

# Feta-Küchlein mit Gurken-Minz-Tatar, Meerrettich-Creme

## Für zwei Personen

### Für das Tatar:

2 Feldgurken	1 Zitrone	1 TL flüssiger Honig
4 EL Olivenöl	4 Stiele fische Minze	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

### Für die Küchlein:

200 g Fetakäse	2 Eier	250 g Joghurt, 3,5%
30 g Pinienkerne	5 EL Olivenöl	4 Stiele Dill
250 g Mehl	1 TL Backpulver	1 TL Salz

Butter

### Für die Creme:

2 EL Forellenkaviar	50 g Doppelrahm-Frischkäse	3 EL Joghurt, 3,5%
30 g Meerrettich (Glas)	Salz	

### Für die Garnitur:

30 g Pinienkerne	1 Beet Radieschensprossen	1 Beet Shisokresse
------------------	---------------------------	--------------------

### Für das Tatar:

Gurken schälen, längs halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Zitrone halbieren, Saft einer Hälfte auspressen und mit Honig und Olivenöl vermengen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Minze ebenso untermengen. Tatar ziehen lassen und zum Servieren in einen Servierring geben.

### Für die Küchlein:

Ein 6er Muffinblech einfetten und mit Mehl austäuben. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Pinienkerne grob hacken. Dill abbrausen, trockenwedeln, Fähnchen abzupfen und klein schneiden. Eier mit dem Öl, dem Salz und dem Joghurt verquirlen. Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Zum Schluss den zerkleinerten Fetakäse hinzufügen und Pinienkerne drüberstreuen. Teig in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

### Für die Creme:

Frischkäse, Joghurt und 3 EL Meerrettich glatt rühren und mit Salz abschmecken. Creme in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und zum Anrichten in Tupfen auf den Tellern spritzen und anschließend mit Kaviar garnieren.

### Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Sprossen und Kresse vom Beet schneiden.

Feta-Küchlein mit Gurken-Minz-Tatar und Meerrettichcreme auf Tellern anrichten, mit Kürbiskernen und Kresse garnieren und servieren.

Alexander Mitterer am 26. September 2017