



Tatar aus Serranoschinken mit Rotweibirne

Zeit gesamt
🕒 1h 5min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



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	
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. Rotweibirne in dünne Scheiben schneiden.
5. Serranoschinken-Tatar anrichten. Toast-Sterne mit Avocadocreme bestreichen, Rote-Bete-Salat und Serranoschinken daraufgeben. Tatar mit einer Rotweibirne 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