



Apfel-Gurken Tatar vom Basler Stadtmarkt

Rezept von Jan Parrey, Stv. Küchenchef der Brasserie Baselstab

Zutaten

Mengenangaben für 2 Personen

- 2 Äpfel (zB. Sorte Braeburn)
- 1 Salatgurke
- 50 g Himbeeren
- 50g-80 g Cicerino Rosso
- 30 g Ziegen-Frischkäse
- 10 -15 g frischer Dill (ca. 1 Bund)
- Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung

1. Ziegenfrischkäse mit Olivenöl verrühren und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Dill waschen und trocken tupfen. Einige Dill-Spitzen für die Dekoration auf der Seite behalten. Den restlichen Dill am Stiel festhalten und die Dillspitzen mit den Fingern von unten nach oben abstreifen. Dann fein schneiden, zur Masse geben und verrühren.
3. Gurke waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden.
4. Äpfel ebenfalls waschen, entkernen, in feine Würfel schneiden. Zusammen mit den Gurkenwürfeln dem Ziegenkäse untermengen und die Masse für ca. 30 Minuten kalt stellen.
5. Cicerino vierteln und mit Wasser gründlich abspülen, dann in feine Streifen schneiden.
6. Einige Himbeeren für die Dekoration auf der Seite behalten. Die restlichen Himbeeren waschen und zum Cicerino geben, mit Olivenöl vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Anrichten

Für das Tatar einen kleinen Ring von ca. 10 cm im Durchmesser zum Anrichten verwenden. Wenn kein Ring vorhanden ist, kann man auch mit 2 Löffeln Nocken formen.

Cicerino kreisförmig in einen tiefen Teller legen, den Ring mittig platzieren und mit Apfel-Gurken Tatar befüllen. Zum Schluss den Teller mit dem restlichen Dill und einigen Himbeeren ausdekorieren und das Gericht mit etwas Olivenöl beträufeln.

Video unter: www.basel.ch/markt-rezept