

Zubereitung

RANDEN- PAPAYA TATAR

ERGIBT 4 PORTIONEN
Frisch zubereiten
Zubereitungszeit: 30 min



Zutaten

RANDEN- PAPAYA TATAR

Tatar

500 gr gekochte Randen, mittelfein geraffelt

120 gr Papaya, mittelfein geraffelt

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

1 TL Birnen-oder Mangoessig

Fertigstellen

12 Kapernäpfel

etwas Cicorino rosso

Werkzeug

Dessertringe von 8 cm Durchmesser

1. Die geraffelten Randen mit der Papaya vermischen, das Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss den Essig zugeben.
2. Das Tatar mit Hilfe der Dessertringe auf die Teller geben.
3. Die Kapern dazu schön anrichten. Den Salat daneben legen und mit Essig, Öl beträufeln, sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Ein festlicher Einstieg zu einem eleganten Dinner, nicht nur an Weihnachten. Frisch zubereiten.

Gutes Gelingen und liebe Grüße, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



WEIHNACHTSREZEPTE

Rezept von Belinda Kern