

Tartare vom Dammwild mit Haselnuss, Orange und Holunder



(Valeria Boltneva / Pexels /Beispielfoto)

Zutaten:

Rezept für 2 Personen

- 200g Wildrücken oder Schale fein gehackt oder faschiert
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Chili aus der Mühle
- 2 EL Haselnussöl
- 1 Eidotter
- 2 EL geröstete, gerieben Haselnüsse
- Geriebene Schale einer halben Orange
- 4 EL Orangensaft
- 2 EL Sojasauce
- Etwas geriebener Ingwer
- 1 TL gehackter frischer Thymian
- 4 EL Holunderröster
- 1 EL Apfel Balsamessig Gölles

Zubereitung:

Die Topinambur dünn hobeln und zu knusprigen Chips frittieren.

Die Zutaten für das Tartare mit dem Fleisch vermengen und nach Belieben abschmecken.

Anrichten mit einer Ringform, Holunderröster mit dem Apfelmessig verrühren, dazu anrichten und mit den knusprigen Weißbrot servieren.