

Die Vorspeise:

**Brezelchips mit Rindertatar und
geräuchertem Spundekäs und Gartenkresse**



(Vorspeise aus Resten)

Brezelchips (z.B. aus trocken gewordenen Resten):

- 150g getrocknete Brezeln
- 250ml lauwarmes Wasser
- 1 Eigelb
- grobes Meersalz (Fleur de sel)

Die Brezeln in einem guten Mixer fein mixen. Dann das lauwarme Wasser und zuletzt das Ei dazugeben und weiter rühren lassen, bis eine feine Masse entsteht. Die Masse sehr dünn auf eine Silikonmatte streichen, mit grobem Meersalz bestreuen und bei 160°C Umluft im Ofen backen, bis die Masse getrocknet und schön kross ist. Nun nach Belieben in Stücke brechen.

Rindertatar:

- 200g mageres Rindfleisch
- 2 TL Ketchup
- 1 TL Senf
- 1 EL feine Schalottenwürfel
- 1 Spritzer Cognac
- Salz, Pfeffer
- 1 Eigelb
- 1 TL gehackte Kapern

Das Rindertatar fein hacken und dann mit allen Zutaten abschmecken, wichtig hierbei ist, dass es nicht zu warm wird, damit es die schöne rote Farbe behält.

Spundekäs:

- 150g körniger Frischkäse
- 2El geräuchertes Paprikapulver dulce
- 1 El feine Schalottenwürfel
- je 1 El rote und gelbe Paprikawürfel
- Salz, Zucker

Den Frischkäse mit dem Paprikapulver verrühren, mit Salz, Zucker, Tabasco abschmecken und zuletzt die Paprika und Schalottenwürfel dazugeben. Zum leichteren Anrichten in einen Spritzbeutel geben.

Anrichten:

- 1 Schale Gartenkresse

Etwas Rindertatar zwischen zwei Brezelchips geben, den Spundekäs daraufgeben und mit der Gartenkresse garnieren.

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet.



aus der Reihe „Stein kocht – Schmitt isst“

kirchenjahr.bistummainz.de/jahreskreis/erntedank