

# Randen-Apfel-Tartar

*Für 6 Personen*



*1 gekochte Rande (400 g)*

Schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.

*1 säuerlicher Apfel (Braeburn)*

Schälen, entkernen und ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden.

*2 EL Schnittlauch*

Schneiden und beifügen.

*2 EL Baumnusskerne*

Grob hacken und beifügen.

*1 EL Apfelessig*

Alle Zutaten beifügen, würzen und kühl stellen.

*2 EL Rapsöl*

*1 KL flüssiger Honig*

*Salz, Pfeffer*

## **Sauce:**

*100 g Sauerrahm*

Alle Zutaten vermischen und kühlstellen.

*1 EL Naturejoghurt*

*2 KL Meerrettich gerieben oder Meerrettichpaste (eventuell ½ KL Wasabipaste)*

Das Tartar in kleine Gläser dressieren, die Sauce darüber verteilen und mit frischen Kräutern garnieren.

*Salz, Pfeffer*

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf

[www.grangeneuve.ch/weiterbildung/](http://www.grangeneuve.ch/weiterbildung/)

Rezept "GrangeNews" – Ausgabe Nr. 105 – Dezember 2023