

# Tatar-Duett von Rind und Avocado mit Birnen-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für das Rinder-Tatar:**

200 g Rinderfilet	1 EL scharfer Dijon Senf	1 TL Kapern
1 Essiggurke	Salz	Pfeffer

**Für das Avocado-Tatar:**

1 Avocado	1 Zitrone	½ Bund Schnittlauch
1 EL Pinienkerne	Salz	Pfeffer

**Für das Birnen-Chutney:**

1 Birne	1 Schalotte	1 EL Honig
2 EL Balsamicoessig	Öl	

**Für das Schwarzbrot:**

2 Scheiben Schwarzbrot	Butter
------------------------	--------

**Für die Garnitur:**

2 Eier	Kapernäpfel	Rote Kresse
--------	-------------	-------------

Das Rinderfilet in sehr feine Würfel schneiden. Kapern und Essiggurke fein hacken. Rindfleisch mit Kapern, Essiggurke und Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Avocado-Tatar:**

Pinienkerne ohne Fett kurz in einer Pfanne rösten. Avocado entkernen und das Fleisch einer halben Avocado in kleine Würfel schneiden.

Schnittlauch abbrausen und klein schneiden. Mit Avocado und Pinienkernen vermengen und mit ausgepresstem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Birnen-Chutney:**

Birne und Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. In wenig Öl kurz dünsten und den Honig dazugeben. Kurz aufkochen und mit Essig ablöschen, danach kaltstellen.

**Für das Schwarzbrot:**

Zwei Scheiben Schwarzbrot in einer Pfanne in Butter rösten.

**Für die Garnitur:**

Zwei Servierringe auf einen Teller legen und jeweils mit Avocado-Tatar und Rinder-Tatar befüllen und andrücken. Das Birnenchutney dazwischen anrichten und ein rohes Eigelb auf das Rinder-Tatar setzen.

Mit Kapernäpfel und rote Kresse garnieren.

Tatar-Duett und Birnen-Chutney mit geröstetem Schwarzbrot zusammen anrichten und servieren.

Simon Schönauer am 22. Juni 2021