Weißlacker-Tatar mit Rotwein-Birne & Chutney



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Birnen:
4 kleine Williamsbirnen, 350 ml Rotwein, 350 ml Johannisbeersaft, 50 g Zucker , 1 Pck. Vanillezucker
Für das Chutney:
200 g weiße Zwiebeln (feine Streifen)
2 TL gelbe Senfsaat, 2 EL Sonnenblumenöl
100 g Aprikosen, getrocknet (kleine Würfel)
2 EL Apfelessig, 2 EL Saucenbinder hell
Für die Zwiebelringe:
1 weiße Zwiebel (feine Ringe), 2 EL Mehl
1 TL Paprika Edelsüß, gemahlen, Öl zum Frittieren
Für das Honig-Thymian-Gel:
200 ml Birnensaft, 1 EL Honig, 4 Stiele Thymian, 2 g Agar-Agar
Außerdem:
260 g bayer. Weißlacker Käse, etwas Kresse, frisches Bauernbrot

Zubereitungszeit	Kcal	KJ	Eiweiss	Fett	Kohlenhydrate
50 Min.					

Zubereitung

1. Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Restliche Zutaten aufkochen, die Birnen darin 4 bis 5 Minuten weich garen. Die Birnen herausnehmen und die Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen. Dann wieder zu den Birnen geben.
2. Für das Chutney die Senfsaat in Wasser 10 Min. weichgaren und abgießen. Die Zwiebelstreifen und Senfsaat in dem Öl farblos andünsten. Aprikosenwürfel, Essig und 150 ml Wasser zugeben und 10 Minuten weichgaren. Mit etwas Saucenbinder abbinden.
3. Für die marinierten Zwiebelringe Mehl und Paprika in einer Schüssel mischen, Zwiebelringe darin wenden und abklopfen. In 160 °C heißem Pflanzenöl goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.
4. Für das Honig-Thymian-Gel Birnensaft, Honig und Thymian mit dem Agar-Agar aufkochen. Thymian entfernen und kalt stellen. In Würfel schneiden mit einem Mixer fein pürieren und in eine Spritzflache oder Spritzbeutel füllen.
5. Für die Weißlacker-Zubereitung den Weißlackerkäse in kleine Würfel schneiden oder mit einer Gabel grob zerdrücken, mit etwas Chutney mischen. In einem großen Anrichtering etwa 1 cm hoch auf den Tellern verteilen. Die Birne daneben setzen. Zwiebelringe verteilen.
6. Um den Weißlacker einen dekorativen Kreis aus Chutney, Rotweinsirup, Honig-Thymian-Gel auf dem Teller verteilen. Mit Kresse dekorieren. Dazu passt frisches Bauernbrot.