Rezept

Bündner Tatar mit Portulak

Ein Rezept von Bündner Tatar mit Portulak, am 12.10.2024

Zutaten

- **1 EL** getrocknete Steinpilze
- **30 g** Walnusskerne
- **1 TL** mittelscharfer Senf
- **1 EL** milder Apfelessig
- **1 EL** Walnussöl
- Salz
- **200 g** Bündner Fleisch am Stück
- **150 g** Portulak
- **1 EL** Quittengelee
- **2 EL** Öl
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze mit heißem Wasser bedecken und 15 Min. ziehen lassen. Das Bündner Fleisch in kleine Würfel schneiden. Walnüsse grob hacken. Portulak waschen und trocken schleudern. Die Steinpilze in ein Sieb geben, mehrmals mit Wasser abspülen, trocken tupfen und fein würfeln.

2. Für das Dressing Senf, Quittengelee, Apfelessig, Öl und Walnussöl mit dem Pürierstab aufmixen und mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

3. Bündner Fleisch, Steinpilzstücke, Walnüsse und Portulak abwechselnd in die Gläser schichten und mit der Salatsauce beträufeln.