Rote Beete-Sellerie Tartar mit Hühnchen-Brust

Zutaten (für 2 Personen)

2 oder 3 rote Beete

Staudensellerie

75 gr Frischkäse

Creme Fraiche oder Schmand

Schnittlauch, gehackt

Zitronensaft,Salz und Pfeffer aus der Mühle

2 Hühnerbrüste

Etwas Butter, Olivenöl

Rote Beete schälen und in kleine Würfel schneiden. 2EL für die Garnitur zur Seite legen, den Rest in eine Schüssel geben.

Den Sellerie waschen, putzen und in kleine Ringe schneiden und mit in die Schüssel geben.

Ein paar Sellerie Blätter fein hacken. Den Käse, Creme Fraiche, den Schnittlauch und die Sellerie-Blätter gut untermengen und alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hühnchen Brüste waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer, Butter und Öl bei sanfter Hitze anbraten und durchgaren. Wenn ihr wollt könnt ihr noch ein paar Thymianzweige mit in die Pfanne geben.

Das Tartar mit Hilfe eines Ringes anrichten, Hähnchenbrüste auf das Tartar legen, nochmal mit etwas Pfeffer würzen und mit den restlichen Rote Beete Würfelchen garnieren.

Wir wünschen „ Guten Appetit“

Britta`s Gemüsekiste