



Tatar vom Harzer Käse

200 g Harzer Käse
(am besten Quenstedter)
1 rote Zwiebel
80 g Butter
1 EL Senf
1 TL Paprikapulver
2 Eigelb
80 g Schmand
4 Scheiben Schwarzbrot
4 TL Creme fraîche
frischer Schnittlauch

Käse fein hacken und mit allen Zutaten vermischen.
Das Brot ausstechen und den Käse in einem Ring
darauf anrichten.

Mit Salatblättern etc. dekorieren.



Lange haltbaren Hartkäse, für den der Harzer Käse aus Sauermilch stellvertretend steht, gab es seit der Antike und sicherlich auch im 10. Jahrhundert im Harzvorland, als Quitilinga von den Ottonen zur Lieblingspfalz avancierte. Sechs Mal zum Osterfest und zu Hof- und Reichstagen weilte hier auch die Namenspatronin des Restaurants, die byzantinische Prinzessin Theophanu (um 959–991), die nach dem Tod ihres Mannes Otto II. für ihren unmündigen Sohn sieben Jahre lang das Reich regierte.