

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 Sauer-
milch stellvertretend steht, gab es seit der Antike und
sicherlich auch im 10. Jahrhundert im Harzvorland, als
Quitilinga von den Ottonen zur Lieblingsspalz avancier-
te. 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 unmündi-
gen Sohn sieben Jahre lang das Reich regierte.*