

„Tatar vom Simmentaler Rind/ Landbrot/ Eigelb/ Crème fraîche“

Zutaten für zwei Personen:

Die Vorbereitung

Das Rindertatar:

- 350g Filetstück vom Simmentaler Rind, Fein Gehackt

Die Marinade:

- 25 g Cornichons
- 25 g Schalotten, Geschält, Grob Geschnitten
- 15 g Kapern
- 25 g Hochwertige Oliven
- 25 g Senf
- 200 g Ketchup
- 50 ml Olivenöl
- 5 g Salz
- 3 g Pfeffer, Schwarz, Aus Der Mühle
- 5 g Paprikapulver Edelsüß
- 1 TL Tabasco

Zubereitung:

Alle Zutaten fein pürieren und je nach Geschmack dem gehacktem Filetstück zugeben. Mein Tipp: Mit wenig Marinade anfangen und sich Stück für Stück zum perfekten Geschmack vorarbeiten.

Zum Abschmecken:

- Einen Spritzer Cognac
- 4 Zweige Blattpetersilie, fein gehackt
- 5 Zweige Schnittlauch, fein geschnitten
- 2stk Schalotten, in feine Würfel geschnitten
- 2stk Cornichons, in feine Würfel geschnitten

Die Zutaten können Sie, je nach Geschmack hinzufügen.

Das Landbrot:

Bei dem Bäcker Ihres Vertrauens ein rustikales Landbrot kaufen und einfrieren.

Mit einem Hobel oder einer Aufschnittmaschine, so dünn wie möglich, Scheiben hinunter schneiden. Die Scheiben auf ein Geschirrtuch legen und in die Sonne oder einen trockenen Ort legen, sodass „Brotchips“ entstehen. Alternativ könnte man fingerdicke Scheiben hinunter schneiden und diese in etwas Butterschmalz anrösten.

Das Eigelb:

Nehmen Sie sich zwei frische Landeier und trennen sie das Eiweiß vom Eigelb, sodass nur das Eigelb übrigbleibt.

Die Crème fraîche:

- 100g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

Schmecken Sie die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer ab.

Die Garnitur:

Zum Garnieren benutze ich ganz gerne Saisonale Kräuter und probiere sich aus.

In diesem Falle haben wir Wilde Erbsen Kresse und Rote/Grüne Perilla Kresse verarbeitet. Alternativ würde ich auf Kerbel zurückgreifen.

Jetzt wird angerichtet!

Das abgeschmeckte Rindertatar wird zwischen zwei Anrichteringen (alternativ auf dem gerösteten Landbrot) auf zwei Teller aufgeteilt. Die Crème fraîche und das Eigelb mit einem Teelöffel auf- und neben dem Tatarring verteilen. Die Landbrotchips mit der Kresse garnieren und noch etwas groben Pfeffer auf das Gericht geben.

Guten Appetit!

