

Zweierlei vom Tatar

Für 4 Personen

Rindertatar:

500 g Rindfleisch, mager	1 Schalotte	3 Sardellenfilets, eingelegt
1 Essiggurke, klein	1 – 2 TL Kapern	1 – 2 TL Ingwer, eingelegt
2 EL Olivenöl, mild	1 EL Tomatenketchup	1 TL Sojasoße
1 EL Essigurkenwasser	1 TL Senf, scharf	1 Msp. Kurkuma, gemahlen
1 Msp. Paprikapulver, edelsüß	4 Wachteleier	4 Cocktailtomaten
8 Kapernäpfel	Pfeffer	Chiliflocken, mild
Zucker	Salz	

Vinaigrette:

80 ml Gemüsebrühe	2 EL Weißweinessig	0,5 TL Senf, scharf
3 EL Olivenöl, mild	200 g Salatblätter, gemischt	Petersilienblätter, klein
Pfeffer	Salz	Zucker

Variante mit Kartoffelwürfeln:

1 Kartoffel, mittelgroß	1 Lorbeerblatt	1 Schote Chili, rot
1 EL Butter, braun	Chilisalz, mild	Salz

Tamarindensoße:

1 EL Speisestärke, ca. 15 g	375 ml Wasser	1 Schote Chili, rot
50 g Zucker	1 TL Salz	3 EL Weißweinessig
1 TL Tomatenmark	0,5 Zehe Knoblauch	0,5 TL Ingwer
1 Limette, unbehandelt	0,25 Bund Koriander	1 TL Tamarindenpaste
4 EL Sojasoße, hell		

Asiatisches Tatar:

500 g Rindfleisch, mager	1 Schalotte	2 EL Ingwer, eingelegt
1 EL Koriandergrün, gehackt	2 EL Sojasoße	1 Msp. Wasabi
0,5 TL Dijonsenf	0,5 TL Tamarindenpaste	1 TL Tomatenketchup
1 EL Sesamöl	Nori-Algenblätter	Knoblauchkresse
Ingwer, eingelegt	Chilisalz, mild	Zucker
Salz		

Rindertatar mit Sardellen und Wachteleiern:

Das Rindfleisch in Würfel schneiden. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen und durch den Fleischwolf drehen oder mit einem Messer in sehr feine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in einem Topf in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Sardellenfilets trocken tupfen und mit der Essiggurke, den Kapern und dem Ingwer fein hacken. Alles mit dem Rinderhackfleisch, den Schalottenwürfeln, Olivenöl, dem Ketchup, Sojasoße, Gurkenwasser, Senf, einer Prise Chiliflocken, Kurkuma und Paprikapulver mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Rindertatar zugedeckt kühl stellen. Die Wachteleier in kochendem Wasser knapp drei Minuten garen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Die Cocktailtomaten waschen und ebenso wie die Kapernäpfel halbieren.

Vinaigrette:

Die Brühe mit dem Essig und dem Senf verrühren. Das Olivenöl langsam unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Salatblätter mit den Petersilienblättern putzen, waschen und trocken schleudern. Zum Servieren einen Metallring (etwa zehn Zentimeter

Durchmesser) jeweils auf einen Teller setzen. Das Tatar nochmals würzen, ein Viertel der Hackfleischmasse in den Ring füllen, glatt streichen und den Ring abziehen. Die Salatblättchen in der Marinade wenden, mit den Wachteleiern, den Cocktailtomaten und den Kapernäpfeln auf dem Tatar anrichten. Die restliche Vinaigrette um das Tatar herumträufeln und das Tatar mit Pfeffer bestreuen.

Variante mit gebratenen Kartoffelwürfeln: Die Kartoffel schälen und in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. In Salzwasser mit Lorbeer und Chili weich kochen, auf einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Gewürze entfernen. Die Kartoffelwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in der braunen Butter anbraten und mit Chilisalzwürzen. Über das Gericht streuen.

Tamarindensoße:

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Die Chilischote entstrunken, längs halbieren und entkernen. Den Samenstrang ebenfalls entfernen und in kleine Würfel schneiden. Das übrige Wasser mit Chili, Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, fein gehacktem Knoblauch und Ingwer aufkochen lassen. Die Stärkemehlmischung hinein rühren und unter Rühren knapp zwei Minuten leise köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen. Etwa einen Teelöffel Schale der Limone abreiben. Die Korianderblätter fein hacken. Tamarindenpaste, Sojasoße, Limettenabrieb und Koriandergrün hinein rühren. Die Soße sollte einige Stunden kalt gestellt werden, damit sie gut durchzieht. Übrige Soße kann im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Asiatisches Tatar:

Das Rindfleisch in Würfel schneiden, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und durch den Fleischwolf drehen oder mit einem Messer in sehr kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in einem Topf in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Ingwer fein hacken. Das Rindfleisch mit Schalotten, Ingwer, Koriandergrün, Sojasoße, Wasabi, Senf, Tamarindenpaste, Ketchup und Sesamöl vermischen und mit Chilisalzwürzen abschmecken. Zu zwei Zentimeter dicken und fünf Zentimeter langen Röllchen formen und in Nori-Algenblätter einwickeln. Die Tatarröllchen auf Tellern anrichten, die Tamarindensoße außen herum träufeln und mit Knoblauchkresse und eingelegtem Ingwer garnieren.

Alfons Schuhbeck am 03. Februar 2012