

Dreierlei vom Tatar

Dreierlei vom Tatar

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [15.8.2018](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Rindstatar Zutaten für 10 Personen

- 600 g Rindshuft für Tatar vom Schweizer Rind
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Einige Spritzer Tabasco
- 70 g Ketchup
- 50 g Eigelb pasteurisiert
- 2 EL Cognac
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 TL Kapern
- ½ Bund italienische Petersilie

Zubereitung

- Rindfleisch mit Messer fein schneiden und hacken
- Zwiebel schälen und fein schneiden
- Ketchup, Tabasco, Salz, Pfeffer, Eigelb und Cognac mischen
- Kapern und Petersilie fein hacken
- Alles miteinander mischen und das Rindfleisch begeben

Kalbstatar Zutaten für 10 Personen

- 600 g Kalbseckstück vom Schweizer Kalb
- ½ Bio-Zitrone
- 1 kleine Zwiebel
- etwas Kerbel
- 2 TL Kapern
- 60 g Eigelb pasteurisiert
- 4 EL kräftiges Olivenöl
- Meersalz
- weisser Pfeffer aus der Mühle
- Einige Spritzer Tabasco

Zubereitung

- Kalbfleisch mit Messer fein schneiden und hacken
- Zitrone heiss abwaschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen
- Zwiebel, Kerbel und Kapern fein hacken
- Kalbstatar mit allen Zutaten sorgfältig vermengen und abschmecken

Hamachi Tatar Zutaten für 10 Personen

Dreierlei vom Tatar

- 600 g Filet Gelbschwanzmakrele
- 1/2 Avocado
- Salatgurke
- 1 Limone
- 4 EL Olivenöl
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Ducca
- 2 TL Sesamöl
- 1 TL Wasabi
- 1 EL eingelegter Ingwer, fein gehackt
- 1 frische Jalapeno

Zubereitung

- Gelbschwanzmakrele von der Haut befreien und in ca. 3 mm Würfel schneiden
- 1/2 Avocado, schälen und entkernen, in ca. 3 mm Würfeln schneiden
- Salatgurke, schälen und entkernen, in ca. 3 mm Würfeln schneiden, mit etwas Salz würzen und in ein Abtropfgitter geben.
- Limone heiss abwaschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen
- Sesamöl mit dem Wasabi und Limonensaft/abrieb mischen
- Etwas Jalapeno in feine Scheiben schneiden und dazugeben, vorsichtig dossieren
- Die restlichen Zutaten begeben, alles mit einer Gabel vorsichtig mischen und abschmecken.
- Als Beilage kann noch etwas abgeschmeckter Sauerrahm und getoastetes Schwarzbrot dazu serviert werden.

Tipp: Das Hamachi Tatare ganz am Schluss zubereiten und anrichten. Zum ausgarnieren eignet sich ein feiner Dekosalat und frische Kräuter.

Anrichten

Die verschiedenen Tatar mit Hilfe von einem Ring auf Tellern anrichten und ausgarnieren

Champagne Blanc de Craie, Henri Giraud

2016 Laurasia Cabernet Sauvignon, Fosse-Sèche