

Tatar vom Schwarzwälder Bio-Weiderind

(Rezept für 4 Portionen oder 24 Häppchen)

Die edelste aller Hackfleischsorten wird nur aus Rindfleisch bester Qualität hergestellt. Die hochwertige Hüfte verdient es mit dem Messer sehr fein geschnitten, nicht gehackt und nicht durch den Fleischwolf gedreht zu werden.

Wichtig ist zu wissen, dass Tatar nur bedingt haltbar ist und stets frisch und unmittelbar vor dem Verzehr zubereitet werden sollte.

Das fein geschnittene Weiderind wird mit feinsten Zutaten und Gewürzen abgeschmeckt und mit Eigelb gebunden. Da das zerkleinerte Fleisch sehr lichtempfindlich ist, empfiehlt es sich außerdem eine Prise Zucker oder einen Klecks Tomatenketchup zuzugeben, was die Oxidation hemmt.

Als ganze Portion serviert, das feingeschnittene Fleisch ungewürzt anrichten, alle Würzzutaten separat dazu reichen und in die Mitte ein rohes Eigelb geben. So kann jeder Gast sein Schwarzwälder Bio-Weiderind-Tatar selbst würzen und nach Belieben verfeinern. Als Häppchen auf Brotscheiben gereicht lässt sich Tatar außerordentlich vielfältig garnieren bspw. mit kleingehacktem, gekochten Ei-Sardellen- Kapern-Zwiebeln- Kräuter- Wachtelspiegelei uvm..

400 g Hüfte vom Schwarzwälder Bio-Weiderind
5 Stk. Kapern
2 Stk. eingelegte Sardellenfilets in Öl
1 kleine Gewürzgurke
1 kleine Zwiebel Unsere Heimat
1 EL fein geschnittener Schnittlauch Unsere Heimat
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Paprikapulver edelsüß
einige Tropfen Chilisauce
etwas Cognac
½ TL Dijonsenf
½ EL Tomatenketchup
1-2 Eigelbe

Außerdem:

Einige Scheiben Weiß- oder Bauernbrot

1. Weiderind-Hüfte von Häuten und Sehnen befreien und mit einem Messer in hauchdünne Scheibchen schneiden. Jeweils 2 bis 3 Tranchen übereinanderlegen, zuerst in feine Streifen, dann Würfel teilen.

Fleisch mit dem Messer fein zerkleinern, -dabei mehr schneiden als hacken anwenden- bis es fein genug erscheint und in eine Schüssel geben.

2. Alle weiteren Zutaten wie Kapern, Sardellen, Gewürzgurke und Zwiebel fein zerkleinern und zum Fleisch geben. Im Anschluss mit den restlichen Zutaten bis auf Eigelb würzen und abschmecken.

3. Erst zum Schluss Eigelb unterrühren. Schwarzwälder Bio-Weiderind-Tatar abschmecken, auf Brotscheiben -gerne leicht geröstet- auftragen und servieren.

© Copyright by Edeka Südwest 5.11.2023