



hr1-DOLCE VITA

Ludwig Maurer Tatar klassisch

ZUTATEN:

Arrangement:

Friséesalat

Kerbel

2 Schalotten

3 EL Senf

4 EL Mayonnaise

Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer

Tatar:

350 g roh faschiertes Rindfleisch (Black Angus)

Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer

Sonstiges:

5 EL Ketchup

1 EL Kapern

4 Eigelb

Kerbelzweig zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Arrangement:

Den Friséesalat und den Kerbel zupfen und waschen. Die Schalotten würfeln. Den Senf mit der Mayonnaise vermengen und mit Salz, Zucker und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Tatar:

Das Fleisch mit einer 4-mm-Scheibe durch den Fleischwolf drehen (man kann das Fleisch auch mit der Hand klein schneiden). Das gewolfte Fleisch mit Salz, Zucker und etwas Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Pro Portion ca. 80-90 g Hackfleisch in eine Ringform geben, den Ring abziehen und rundherum die Senf-Mayonnaise-Creme und das Ketchup mit den Kapern, Schalotten und dem Friséesalat anrichten. Zum Schluss das rohe Eigelb in die Mitte des Tatars setzen und mit einem Kerbelzweig garnieren.

Rezept aus dem Buch:

Ludwig Maurer

Fleisch-Codex: Das Standardwerk für wahre Liebhaber

Callwey Verlag

ISBN 978-3766725462