

MEDITERRANES RINDERTATAR MIT TOMATENGELEE UND TAPENADE

CREATED BY DANIEL KLEIN | CHEFKOCH [KOOK] 36

HOUSE. WEIN.



TATAR

Schneiden Sie das Rinderfilet sehr fein und würfeln Sie die Scharlotten ganz fein. Mischen Sie das fein geschnittene Rinderfilet und die gewürfelten Scharlotten in einer Schüssel. Geben Sie 10 ml Ketjup Manis hinzu und würzen Sie die Mischung mit Maldon Sea Salt und Pfeffer nach Ihrem Geschmack. Vermengen Sie alles gründlich.

TOMATENGELEE

Für das Tomatengelee kochen Sie die klare Tomatenessenz auf. Weichen Sie gleichzeitig die Gelatineblätter in kaltem Wasser ein. Nehmen Sie die Tomatenessenz vom Herd und rühren Sie die eingeweichte Gelatine darin unter. Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank stocken und stechen Sie dann das gestockte Gelee mit derselben Form aus, die Sie für das Tatar verwenden.

ANRICHTEN

Legen Sie das Rindertatar auf einem Teller oder einer Platte an. Verteilen Sie die Schmandcreme mit der Spritzflasche darüber. Als Dekoration können Sie Rucolakresse oder Rucola hinzufügen. Löffeln Sie großzügig die getrocknete Tomaten Tapenade auf das Tatar. Optional können Sie geriebenen Käse, wie Gruyere oder Belper Knolle, darüber streuen.

SCHMANDCRÈME

Bereiten Sie die Schmandcreme vor, indem Sie 50 g Schmand mit Salz und Pfeffer nach Ihrem Geschmack mischen. Füllen Sie die Schmandcreme in eine Spritzflasche, um sie später zum Anrichten zu verwenden.

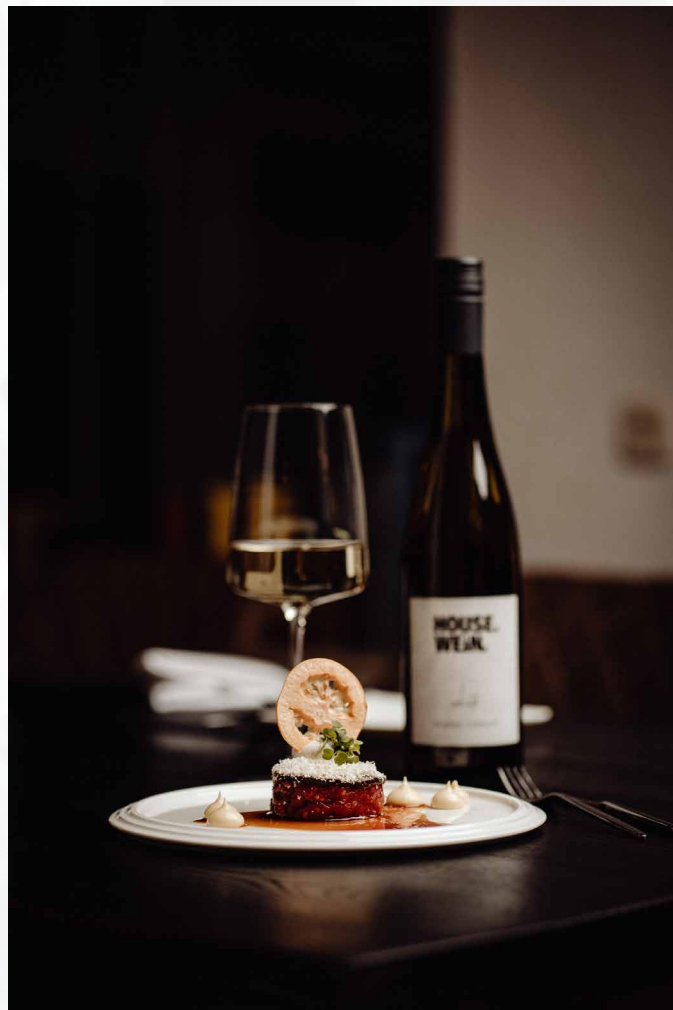
GETROCKNETE TOMATEN TAPENADE

Für die Tapenade geben Sie die getrockneten Tomaten und entsteinte grüne Oliven in einen Mixer. Fügen Sie einen Schuss Olivenöl hinzu und mixen Sie alles zu einer groben Paste. Schmecken Sie die Tapenade mit Salz und schwarzem Pfeffer ab.

MEDITERRANES RINDERTATAR MIT TOMATENGELEE UND TAPENADE

CREATED BY DANIEL KLEIN | CHEFKOCH [KOOK] 36

HOUSE. WEIN.



DIE ZUTATEN.

TATAR

200g Rinderfilet | 10ml Ketjap Manis
2 Schalotten | Maldon Sea Salt
Olivenöl | Pfeffer

TOMATENGELEE

200ml klare Tomatenessenz
2 Blätter Gelatine
Salz | weißer Pfeffer

SCHMANDCRÈME

50g Schmand | Salz | Pfeffer

GETROCKNETE TOMATEN TAPENADE

70g getrocknete Tomaten | 30g Oliven ohne Stein
10ml Olivenöl | Salz | schwarzer Pfeffer

DEKORATION

Rucolakresse oder Rucola
Gryere oder Belper Knolle



**MEHR INFOS & REZEPTE
GIBT'S HIER:
WWW.HOUSEWEIN.DE**



KOOK
36