

L'elisir d'amore und dreierlei Tatar

Für zwei Personen

Für den Cocktail:

40 ml blumig-fruchtiger Gin	20 ml Lime-Juice	20 ml Pfirsich-Likör
20 ml franz. Beerenlikör	40 ml Ananassaft	1 Limette, Saft
2 Cocktailkirschen	1 Baby-Ananas	

Für das Thunfischtatar:

1 Thunfischfilet à 200 g	2 Scheiben Toastbrot	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Schale	1 rote Chili	30 ml weißer Balsamico
50 ml helle Sojasauce	30 g Puderzucker	4 Halme Schnittlauch
20 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Lachstatar:

1 Lachsfilet à 150 g	150 g Räucher-Lachs	2 Scheiben Broiche
4 Zweige Dill	1 Schalotte	3 EL Limonenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Rindertatar:

1 Rinderfilet à 300 g	2 Sardellenfilets	2 Scheiben Bauernbrot
1 Schalotten	1 EL kleine Kapern	2 Cornichons
$\frac{1}{2}$ EL Dijon-Senf	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz	

Für den Cocktail:

Die Ananas halbieren, vom Strunk und den Enden befreien und schälen. Die Ananas durch einen Entsafter pressen.

Gin, Lime Juice, Pfirsichlikör, Ananassaft und den Saft einer Limette in einen Shaker geben und mit reichlich Eis kräftig schütteln.

In einen Tumbler mit Eis abseihen, mit Chambord aufgießen und mit Limettenscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren.

Für das Thunfischtatar:

Für das Tatar den Thunfisch waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Aus Schalotten, Chili, Schnittlauch, Balsamico, Sojasauce, Puderzucker und Olivenöl eine Marinade herstellen, zu dem Thunfisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Lachstatar:

Den geräucherten und frischen Lachs in möglichst feine Würfel schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Lachs, Dill, Schalotte und Limettenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rindertatar:

Das Rinderfilet in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in eine gekühlte Schüssel geben, mit Zucker, Salz und Paprikapulver würzen. Mit einem Kochlöffel oder mit den Händen alles gut vermischen. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken, Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter fein hacken. Schalotten schälen, fein würfeln. Das fein gehackte Fleisch in die Schüssel zurückgeben mit Senf, 2 Eigelben, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den L'elisir d'amore & Dreierlei Tatar anrichten und servieren.

Sabine Müller am 24. August 2017