

Rind, Lachs und Bündner-Fleisch mit Knoblauch-Baguette

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

150 g Lachsfilet	1 Schalotte	1 Limette
2 EL Sojasauce	1 Bund Koriander	Zucker
Chili	Salz	Pfeffer

Für das Rindertatar:

200 g Rinderfilet am Stück	1 Schalotte	1 Ei
1 Sardelle	1 EL Kapern	1 EL Cognac
1 EL Ketchup	1 EL mittelscharfer Senf	1 Bund Schnittlauch
1 EL Olivenöl	Chili	Salz, Pfeffer

Für das Bündnerfleisch-Tatar:

100 g geräuch. Bündnerfleisch	1 Zitrone	1 Schalotte
200 g Crème-fraîche	1 Bund Minze	2 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Knoblauch-Baguette:

1 Baguette	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
------------	-----------------	-------------

Für das Lachstatar:

Die Schalotte abziehen und fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Lachs waschen, trockentupfen, fein schneiden und mit Koriander und Schalotte vermengen. Sojasauce hinzugeben und vermengen. Limette abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Limette auspressen und den Saft auffangen.

Tatar mit Salz, Pfeffer, Chili, Zucker, Limettensaft und -abrieb abschmecken.

Für das Rindertatar:

Rinderfilet abwaschen, trockentupfen und fein hacken. Schalotte abziehen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sardelle und Kapern fein hacken, mit Rinderfilet, Schalotte und Schnittlauch vermengen. Ei trennen, das Eigelb auffangen und zusammen mit Ketchup, Olivenöl und Senf zum Tatar geben. Mit Salz, Pfeffer, Cognac und Chiliflocken abschmecken.

Für das Bündnerfleisch-Tatar:

Das Bündnerfleisch fein hacken und mit Crème fraîche vermengen.

Schalotte abziehen und fein hacken. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Olivenöl, Minze und Schalotte zum Tatar geben und vermengen. Zitrone abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Zitrone auspressen. Tatar mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Für das Knoblauch-Baguette:

Den Knoblauch abziehen und andrücken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch hinzugeben. Baguette in dünne Scheiben schneiden und in der Knoblauch-Butter braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mischa Sutter am 19. März 2019