

Tatar von Lachs und Rind mit Rote-Bete-Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für das Lachstatar:

150 g Lachsloin	1-2 TL Forellenkaviar	1 kleine rote Zwiebel
1 Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ TL Crème-fraîche	3cl goldenen Tequila
1 Zweig Dill	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Rindertatar:

150 g Rinderfilet	2 Cornichons	1 Sardellenfilet
1 TL Kapern	2 Kapernäpfel	2 Schalotten
1 Zitrone, Abrieb	1 Ei	2 Wachteleier
$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	$\frac{1}{2}$ TL Sambal Oelek	1 Spritzer Worcestersauce
1 TL Paprikapulver	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

400 g Rote Bete	2 Orangen, Filets	2 EL dunkler Balsamicoessig
Olivenöl, zu Braten	Salz	Pfeffer

Für das Brot:

$\frac{1}{2}$ Baguette	Olivenöl
------------------------	----------

Für das Lachstatar:

Den Fisch fein würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Lachs, Zwiebel, Tequila, Öl, Salz und Pfeffer mischen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

Lachstatar mit Forellenkaviar, Crème fraîche und Dill garnieren.

Für das Rindertatar:

Filet fein würfeln. Cornichons, Sardellenfilet und Kapern hacken.

Schalotten abziehen und ebenfalls fein hacken. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Fleisch mit Cornichons, Sardellenfilet, Kapern, Schalotten, Eigelb, Senf, Sambal Oelek, Worcestersauce, Paprikapulver und Öl mischen. Ggf. mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Wachteleier trennen und die Eigelbe auffangen. Kapernäpfel halbieren.

Tatar mit Kapernhälfte sowie je einem Wachteleigeln garnieren.

Für den Salat:

Rote Bete in feine Stifte schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl braten.

Orange schälen, Filets ausschneiden und diese klein schneiden.

Orangenfilets mit der heißen Bete mischen, Bratöl und Balsamicoessig als Dressing verwenden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brot:

Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bepinseln und rösten.

Andreas Draeger am 01. April 2025