

Zweierlei Tatar mit 'Rievkooche'

Für zwei Personen

Für das Rinder-Tatar:

50 g Rinderfilet	1 TL Kapern	1 Sardelle
$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 TL Petersilie	$\frac{1}{4}$ TL grober Senf
$\frac{1}{4}$ TL Ketchup	1 Schuss Cognac	kaltgepresstes Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Lachs-Tatar:

50 g Lachsfilet	$\frac{1}{2}$ Schalotte	3 Zweige Dill
1 Limette, Saft, Schale	1 TL Crème-fraiche	kalt gepresstes Olivenöl

Für die Kartoffeln:

4 mehligk. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Haferflocken
50 ml Sonnenblumenöl	30 g Crème-fraiche	4 Zweige Frisee
1 Blatt Radicchio	10 Zweige Ruccola	1 Muskatnuss
150 ml Olivenöl	Salz	

Für das Rinder-Tatar:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Rinderfilet fein würfeln und mit Kapern, Sardellen, Schalotte, Petersilie, Senf, Ketchup, Cognac und Olivenöl vermengen. Würzen und im Kühlschrank kalt aufbewahren.

Für das Lachs-Tatar:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Dill abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Limette auspressen und die Schale abreiben. Lachsfilet fein würfeln und mit der Schalotte, Dill, Saft und Abrieb der Limette, Crème Fraiche und Olivenöl vermengen. Anschließend im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend fein reiben und mit Salz und Muskat marinieren. Nun ausdrücken (den Saft aufheben) und mit Ei und Haferflocken vermengen. Den aufgefangenen Saft mit einem schnellen Schwung wegleeren und die sich auf dem Schüsselboden gebildete Stärke unter die Masse arbeiten. In Sonnenblumenöl in einer Pfanne schöne Rievkooche goldgelb ausbacken und anschließend auf einem Küchenpapier entfetten. Salate abbrausen und trocken wedeln. Mit Olivenöl beträufeln.

Tatar dekorativ auf den Rievkooche anrichten und mit Crème Fraiche garnieren. Mit einigen marinierten Salatblättern umlegen.

Mario Kotaska am 24. Februar 2017