

Reh-Tatar

Für zwei Personen

Für das Tatar:

2 ausgel. Rehrücken	à ca. 150 g	4 Shiitake
1 Orange, (Saft, Abrieb)	2 Stängel Portulak	Olivenöl
grobes Meersalz	Pfeffer	

Für das Brot:

4 Scheiben Ciabatta	1 Knoblauchknolle	4 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	

Für den Joghurt:

200 g Joghurt	1 EL getrock. Wacholderbeeren	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Portulak	2 EL Preiselbeeren
-----------------------------	--------------------

Für das Tatar:

Das Fleisch in sehr feine Stückchen schneiden. Wer möchte kann auch einen Fleischwolf benutzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Shiitake sehr fein würfeln und kurz in Olivenöl anschwitzen, anschließend unter das Reh mischen und auskühlen lassen. Orange halbieren, auspressen und Tatar mit einem Spritzer Orangensaft marinieren.

Mit Meersalz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Portulak klein schneiden und unterheben. Orangenschale abreiben und für die Garnitur beiseitestellen.

Für das Brot:

Olivenöl mit einer Pfanne erhitzen und Brot darin von beiden Seiten rösten. Knoblauchknolle halbieren, grob andrücken und zusammen mit dem Thymian zum Brot in die Pfanne geben. Mit Salz würzen.

Für den Joghurt:

Wacholderbeeren in einer Pfanne anrösten, anschließend mörsern und mit dem Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Tatar mit Hilfe eines Anrichters auf Teller anrichten. Joghurt darauf geben und mit Portulak und Preiselbeeren garnieren und Orangenabrieb garniert servieren. Ciabatta dazu reichen.

Robin Pietsch am 22. Februar 2023