

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Osttiroler Gams-Tatar mit Erdäpfeln, Speck und Junglauch

Koch: David Senfter

Zutaten

(4 Personen)

Für das Tatar

- 200 g Gamsrücken
- Salz
- Pfeffer

Für das Schnittlauch-Öl

- 1 Bund Schnittlauch
- 100 ml Traubenkernöl

Für den Erdäpfel-Espuma

- 250 g Kartoffeln
- 100 ml Obers
- 100 ml Milch
- 50 g Braune Butter
- 50 ml Rindsuppe
- Salz
- 1 Siphon Flasche mit 2 Kapseln

Für die Garnitur

- 150 g Speck
- 2 Stangen Junglauch
- Butter zum Schwenken

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für das Schnittlauch-Öl fast den ganzen Schnittlauch in einen Topf geben, mit dem Traubenkernöl mixen, auf 70° C erhitzen und durch ein feines Sieb abseihen. Danach noch etwas feingeschnittenen Schnittlauch hineingeben.
- 2.** Für das Tatar den Gamsrücken waschen und mit einem Tuch trocken tupfen. Anschließend den Rücken zu einem feinen Tatar schneiden, mit dem Schnittlauch-Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Für den Erdäpfel-Espuma die geschälten Kartoffeln in Salzwasser kochen, danach abseihen und gemeinsam mit dem Obers, der Milch, der Braunen Butter und der Rindsuppe mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse mixen und leicht salzen. Die Masse durch ein Sieb abseihen und in die Siphon-Flasche abfüllen, diese mit 2 Kapseln versehen und bei zirka 60° C warmstellen.
- 4.** Nun den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Öl knusprig rösten, danach auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen. Den Junglauch in feine Ringe schneiden und kurz in einer Pfanne in etwas Butter schwenken.
- 5.** Zum Schluss je 50 g Tatar in einem tiefen Teller anrichten, mit dem Erdäpfel-Espuma abdecken und den knusprigen Speck und den Junglauch darüber streuen.