

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

Fotocredit: Simeon Baker



Reh-Tatar mit Essigpilzen und Walnuss-Mayonnaise

Koch: Marco Panhölzl

Zutaten

(4 Personen)

Für das Tatar

- 1 Rehrücken (ca. 500 g)
- 1 Schalotte
- 2 Essiggurken
- 2 EL Kapern
- 15 g Petersilie
- 1 Eidotter
- 2 TL Dijonsenf
- 1 EL Preiselbeermarmelade
- 1 EL Walnussöl
- Pfeffer
- Salz
- Wildgewürz (aus gemahlenem Piment, Wacholderbeeren und einem Lorbeerblatt)
- frischer Rosmarin

Für die Mayonnaise

- 100 ml Walnussöl
- 2 Eidotter

- 2 TL Dijonsenf
- Salz

Für die Essigpilze

- 2 Kräuterseitlinge
- 4 cl alter Apfelessig
- 1 Rosmarinzweig
- 2 EL Walnussöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- getrocknete Kräuter nach Geschmack (z.B. Majoran, Thymian, Salbei etc.)

Zubereitung

1. Für das Tatar zuerst das Fleisch sehr fein schneiden. Die Schalotte, die Essiggurken, die Kapern und die Petersilie ebenfalls sehr fein schneiden. Dann den Eidotter mit dem Dijonsenf und dem Walnussöl vermengen. Anschließend die Preiselbeermarmelade mit dem Fleisch und allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben und vorsichtig alles miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken.

2. Für die Mayonnaise die Eidotter mit dem Dijonsenf in einem hohen Gefäß vermengen, das Walnussöl langsam mit einem Schneebesen unter leicht fließendem Strahl einrühren (emulgieren) und mit Salz würzen.

3. Für die Essigpilze die Kräuterseitlinge in 2x2 cm große Stücke schneiden. Dann etwas Walnussöl in eine Pfanne geben, stark erhitzen und die Pilze mit dem frischen Rosmarin scharf anbraten. Die Pilze mit dem Apfelessig ablöschen und mit getrockneten Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.

4. Zum Schluss das Tatar mit einem Ring rund auf einem flachen Teller anrichten. Die Mayonnaise in einen Dressierbeutel füllen und über das Tatar dressieren und die Essigpilze außen herum verteilen.