

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rehtatar

Koch: Nicolas Villarme

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Tatar

- 400 g Reh-Lungenbraten oder Rücken
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Sesam-Öl
- 1 EL Ketchup
- 1 Schalotte
- optional Kimchi-Sesam (Asia-Shop)
- grobes Meersalz
- Pfeffer
- Schnittlauch
- gepuffte Quinoa
- eingelegte Vogelbeeren
- 1 Anrichtering

Tipp: Gepuffte Quinoa ist im Supermarkt erhältlich. Sollte man das selbst machen wollen, einfach Quinoa weichkochen und anschließend frittieren.

Zubereitung

Quelle: ORF extra

1. Für das Rehtatar das Fleisch entweder leicht angefroren oder mit einem sehr scharfen Messer in feine Würfel schneiden und diese in eine Schüssel geben. Anschließend die Schalotte ebenfalls in feine Würfel schneiden und dazugeben.
2. Nun das Tatar mit der Sojasauce, dem Sesamöl, dem Ketchup und Kimchi-Sesam marinieren und mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen.
3. Das Rehtatar mithilfe eines Anrichterings mittig auf einem flachen Teller anrichten und die Oberseite mit feingeschnittenem Schnittlauch bedecken. Zum Schluss das Tatar mit gepuffter Quinoa und eingelegten Vogelbeeren garnieren.