

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Tatar vom Hirschkalb mit Roten Rüben und Stundenei

Koch: Christian Wachter

Zutaten

(4 Personen)

Für das Tatar

- 400 g mageres, sehnenfreies Stück vom Hirschkalb (Rücken, Huft, Schale etc.)
- 60 ml Olivenöl
- 30 g Schalotten
- 15 g Essiggurken
- 10 g Kapern
- Salz
- Cayennepfeffer
- weißer Pfeffer

Für die Ronen Mayonnaise

- ½ Rote Rübe
- 1 Eidotter
- 5 g Dijon-Senf
- 15 ml Essig nach Wahl
- 200 ml Rapsöl
- Cayennepfeffer
- Salz

Für die Ronen Chips

- 1 Rote Rübe
- Trennfett oder Pflanzenöl

Quelle: ORF extra

Für die Ronen-Kaffee-Vinaigrette

- 30 ml Apfel-Essig
- 20 ml Olivenöl
- 20 ml Rapsöl
- 30 ml Kaffee-Öl
- Salz
- evtl. Xanthan zum Binden

Für das Stundenei

- 4 Bio Eier

Für das Kaffee-Öl

- 30 g Kaffeebohnen
- 100 ml Rapsöl

Für die Garnitur

- 1 Chioggia Rübe
- 10 g Rote Rüben Sprossen

Zubereitung

- 1.** Zuerst alle Roten Rüben in Salzwasser weichkochen und schälen.
- 2.** Für die Rüben-Mayonnaise eine halbe Rote Rübe mit einem Schluck Wasser mit dem Stabmixer fein pürieren oder entsaften. Dann das entstandene Rübenpüree, den Eidotter, den Dijon Senf, den Essig, eine Prise Salz und etwas Cayennepfeffer in ein schmales Gefäß geben, mit einem Stabmixer leicht mixen und das Öl ganz langsam einlaufen lassen, sodass es emulgiert.
- 3.** Für die Chips die übrige ganze Rote Rübe in feine Scheiben hobeln. Anschließend ein Blech mit Backpapier auslegen und mit Trennfett einsprühen oder mit etwas Pflanzenöl bepinseln. Die Rübenscheiben auflegen und dann etwa 90 Minuten bei 100° C Umluft im Rohr trocknen.
- 4.** Für das Kaffee-Öl die Kaffeebohnen in einem Topf in dem Rapsöl auf 85° C erhitzen und 10-15 Minuten darin ziehen lassen. Danach abseihen und abkühlen lassen.
- 5.** Nun den Apfel-Essig, das Olivenöl, das Rapsöl, das Kaffee-Öl und eine Prise Salz in einer Schüssel zu einer Vinaigrette vermengen und je nach Bedarf mit etwas Xanthan binden.
- 6.** Für die Stundeneier die Bio Eier wenn vorhanden mit einem Sous-Vide Stab oder alternativ im Dampfgarer bei 63-65° C eine Stunde garen.

Quelle: ORF extra

7. Für das Tatar das Fleisch parieren und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten, die Kapern und die Essiggurken kleinwürfelig schneiden und zum Fleisch geben. Alles gut miteinander vermengen und mit einem kräftigen Schluck Olivenöl, Salz, weißem Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

8. Zum Schluss die Chioggia-Rübe schälen, in feine Scheiben hobeln und mit der Vinaigrette marinieren. Die Sauce nach Geschmack auf dem Teller verteilen, dann das Tatar in einer Ringform auf dem Teller anrichten. Die obere Hälfte des Stundeneis schälen, auf den Teller geben und mit etwas Salz würzen. Den Teller mit den Chips, den marinierten Rüben, und den Sprossen vollenden.