

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Tatar vom Reh, Topinambur, Holunder, Haselnuss

#### Zutaten

(6 Personen)

- 500 g Topinamburknollen
- 3 EL Obers
- 2 TL Butter
- eine Prise Salz
- Muskat
  
- 400 g Rehfleisch (entweder vom Rücken oder Schlögel) vom Fleischer Ihres Vertrauens
- eine Prise Salz
- Pilzpulver (getrocknete Pilze fein gemahlen)
- 2 EL Haselnussöl
  
- 200 ml Holundersaft von der Holunderbeere
- eine Prise Salz
- Zucker
- ½ g Agar
  
- 1 ungeschälte Knolle
- eine Prise Salz
- eine Prise Zucker
- weißer Balsamessig
- Haselnussöl
- Petersilie zum Garnieren

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

Topinambur Knollen schälen und gut abwaschen. Die geschälten Knollen in Stücke schneiden und in Salzwasser, zusammen und mit dem Obers butterweich kochen. Die Flüssigkeit sollte am Ende fast zur Gänze verdampft sein. Mit einem Mixstab pürieren und mit der Butter binden. Mit Salz und Muskat nachwürzen.

Das perfekt von Sehnen und Fett befreite Rehfleisch auf einem kalten Brett und mit einem scharfen Messer fein würfelig schneiden und in eine im Tiefkühler vorgekühlte Schüssel geben. Mit Salz, Pilzpulver und Haselnussöl verrühren.

Holunderbeerensaft in einem kleinen Topf mit Salz und Zucker würzen. Agar unterrühren und aufkochen lassen. Dann in eine Form (mit Frischhaltefolie ausgekleidet) gießen und in den Kühlschrank stellen. In Würfel schneiden.

Die Ungeschälte Knolle mit der Aufschnittmaschine in feine, dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Zucker, Essig & Öl marinieren. Ein wenig einziehen lassen.

Zum Servieren das Topinamburpüree auf einem flachen Teller verteilen und das Rehtartar daraufsetzen, dann die eingelegten Topinamburblätter und die Geleewürfel darüber und mit Petersilie und Pilzpulver garnieren.