



© ZuGast 2015

Bilder Niklas Thiemann

Rezept von Joachim Wissler aus ZuGast 14/2015



FÜR 4 PERSONEN

Rindertatar Vierlanden

ROTE BETE CREME

1/2 Knoblauchzehe, geschält
125 g Rote Bete, gekocht
1/2 g Kümmel, fein gemahlen
60 g Mixed Pickles
50 g Matjesfilet
40 g Dijonsenf
40 g Mayonaise
20 g Sahnemeerrettich
2 gekochte Eier (8 Min.)
15 g eingelgte Kapern
10 g Rote-Bete-Granulat
Salz
Cayennepfeffer
Zitronensaft

Alle Zutaten ausser Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft in einem Mixer sehr fein mixen und durch ein feines Sieb streichen. Würzen mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft. In eine Dressierflasche füllen und zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

FRANKFURTER GRÜNE SAUCE

1 Bund Kräuter für Frankfurter grüne Sauce (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpernelle, Sauerampfer, Schnittlauch)
1 Mocalöffel Dijonsenf
150 g hartgekochtes Eiweiß
125 g Schmand
50 ml Schinkenessenz
1/2 Knoblauchzehe, in Öl angedünstet

Salz
Cayennepfeffer
Zitronensaft

Die Kräuter waschen, trockentupfen und fein schneiden. Mit den anderen Zutaten ausser Salz, Pfeffer und Zitronensaft in einem Mixer sehr fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Würzen mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft. In eine Dressierflasche füllen und im Kühlschrank zwei Stunden kalt stellen.

CURRYSAUCE

125 g geräucherter Schweinebauch
100 g Schalotten, geschält
20 ml Sonnenblumenkernöl
2 Mocalöffel Mumbai Curry
90 ml Cola
400 g Curry Ketchup, eigene Herstellung
100 g Mango, frisch geschält
50 g Paste von Strauchtomaten
40 g frittierte Schalottenringe
20 ml geräuchertes Olivenöl
4 g Currypaste
Salz
Cayennepfeffer
Zitronensaft
Tabasco

Den geräucherten Schweinebauch und die Schalotten kleinschneiden. Beides in Son-



© ZuGast 2015

Bilder Niklas Thiemann



FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Joachim Wissler aus ZuGast 14/2015

neblumenkernöl farblos andünsten und den Mumbai Curry dazugeben. Mit Cola ablöschen und einkochen bis die Flüssigkeit komplett verdunstet ist. Die restlichen Zutaten ausser Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Tabasco, zugeben und in einem Mixer sehr fein mixen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und Tabasco abschmecken. In eine Dressierflasche füllen zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

OCHSENMARKBAQUETTE

380 g gewässertes, ausgelassenes
Ochsenmark
Abgeriebene Schale einer unbehandelten
Zitrone
2 Zehen Knoblauch, in Olivenöl gedünstet
140 g Püree von blanchierter Petersilie
85 g Pankomehl
2 Eier, 5 Minuten gekocht
1/2 Baquette
2 hartgekochte Eigelb, fein durchgestrichen
8 Wachteleier, als Spiegelei gebraten
20 g Kaviar
10 Schnittlauchspitzen
1 Mocalöffel Dijonsenf
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Mark erwärmen. Den Zitronenabrieb und die restlichen Zutaten ausser Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Senf in einem Mixer mit dem warmen Ochsenmark fein mixen. Durch ein feines Sieb passieren und würzen mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und wenig Dijonsenf.

Die Masse im Kühlschrank erkalten lassen und anschließend zwischen Pergamentpapierblättern 6 mm dünn ausrollen. Das Baguette in 2 cm dicke Scheiben schneiden und Toasten. Das Ochsenmark in dersel-

ben Größe wie die Baquettescheiben ausstechen und diese damit belegen. Zum Schluss wenig hartgekochtes, durch ein feines Sieb gestrichenes Eigelb auf die Baquettescheiben streuen und mit einem gebratenen Wachtelspiegelei sowie etwas Kaviar vollenden. Mit den Schnittlauchspitzen dekorieren.

RINDERTATAR

200 g Rinderfilet oder Rinderoberschale,
küchenfertig und ohne Sehnen
Olivenöl
2 Eigelb
Abrieb von einer Limone
20 g gehackte Kapernbeeren
100 g d'Aquitainekaviar
Salz
weißer Pfeffer
Dijonsenf

Das Rindfleisch entweder fein wölfen oder anfrieren und anschließend in feine Scheiben und diese wiederum in sehr feine Würfel schneiden. Das Rindfleisch mit Olivenöl, Salz, Eigelb, Limonenabrieb, Pfeffer und gehackten Kapern vermengen und abschmecken. Das Tatar 2 Zentimeter hoch in Ringe mit einem Durchmesser von 6 bis 7 Zentimeter einfüllen und glattstreichen. Zum Schluss den Kaviar gleichmäßig und vorsichtig darauf geben.

Das Tatar auf mittig auf einen ovalen Teller geben und die verschiedenen Saucen rundherum drappieren. An das Tatar kleinblättrigen Sauerampfer legen und die warmen Rindermark-Baquettescheiben dazu reichen.