

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2019 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Mischa Sutter

Dreierlei Tatar: Rind, Lachs und Bündnerfleisch mit Knoblauch-Baguette

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachstatar:

150 g Lachsfilet (ohne Haut, in Sushiqualität)
1 Schalotte
1 Limette
2 EL Sojasauce
1 Bund Koriander
Zucker, zum Abschmecken
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen und fein hacken. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Lachs waschen, trockentupfen, fein schneiden und mit Koriander und Schalotte vermengen. Sojasauce hinzugeben und vermengen. Limette abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Limette auspressen und den Saft auffangen.

Tatar mit Salz, Pfeffer, Chili, Zucker, Limettensaft und -abrieb abschmecken.

Für das Rindertatar:

200 g Rinderfilet am Stück
1 Schalotte
1 Ei
1 Sardelle
1 EL Kapern aus dem Glas
1 EL Cognac
1 EL Ketchup
1 EL mittelscharfer Senf
1 Bund Schnittlauch
1 EL Olivenöl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet abwaschen, trockentupfen und fein hacken. Schalotte abziehen und fein hacken. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sardelle und Kapern fein hacken, mit Rinderfilet, Schalotte und Schnittlauch vermengen. Ei trennen, das Eigelb auffangen und zusammen mit Ketchup, Olivenöl und Senf zum Tatar geben. Mit Salz, Pfeffer, Cognac und Chiliflocken abschmecken.

Für das Bündnerfleisch-Tatar:

100 g geräuchertes Bündnerfleisch
1 Zitrone
1 Schalotte
200 g Crème fraîche
1 Bund Minze
2 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Bündnerfleisch fein hacken und mit Crème fraîche vermengen. Schalotte abziehen und fein hacken. Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Olivenöl, Minze und Schalotte zum Tatar geben und vermengen. Zitrone abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Zitrone auspressen. Tatar mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Für das Knoblauch-Baguette: Den Knoblauch abziehen und andrücken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch hinzugeben. Baguette in dünne Scheiben schneiden und in der Knoblauch-Butter braten.

- 1 Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.