

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Tatar vom Grauvieh mit Stunden-Praline und Kräuter-Blüten-Salat

Vorspeise von Ramona Caduff
für 4 Personen

Tatar vom Grauvieh

- 24 g Zwiebeln, klein gewürfelt
- 30 g Essiggurke, fein geschnitten
- 15 g Kapern, abgetropft, fein geschnitten
- 6 g Sardellenfilet, abgewaschen, abgetupft und fein geschnitten
- 6 g glatte Petersilie, fein geschnitten
- 30 g Eigelb (ca. 1 ½)
- 8 g Senf, scharf
- 15 g Olivenöl, kaltgepresst
- 38 g Ketchup
- 3 g Paprika, edelsüss
- 15 g Cognac
- 5 g Zitronensaft, frisch gepresst
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Tabasco
- Worcestershire-Sauce
- 300 g Rindfleisch (Huft, Filet) ganz fein von Hand geschnitten

Alle Zutaten bis und mit Worcestershire-Sauce in eine Schüssel geben und gut mischen. Das geschnittene Rindfleisch zugeben und mischen.

Stunden-Praline

- 4 frische Eier
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Das Servieren der Vorspeise muss so terminiert sein, dass wenn mit der Zubereitung der Stunden-Praline gestartet wird, die Vorspeise in einer Stunde angerichtet bereit steht.

In einer Pfanne ca. 1,5 l Wasser auf 63° Grad erhitzen. Die ganzen Eier zugeben und 45-60 Minuten auf dieser Temperatur garen lassen. Die Eier mit einer Schaumkelle aus dem Wasser ziehen. Jedes Ei einzeln in eine Schale aufschlagen. Mit einem grossen Löffel aus der Schale nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort auf dem Tatar anrichten.

Kräuter-Blüten-Salat (Kräuter-, Blüten- und Salatauswahl richten sich nach der Saison)

- 2 Blatt Bataviasalat
- 2 Blatt Eisbergsalat
- 2 Blatt Lollo rosso
- 2 Blatt Lollo bionda
- 2 Blatt Eichblattsalat, rot
- 2 Blatt Eichblattsalat, grün
- 2 Blatt Federkohl
- 1 Lattughino
- 4 Blatt Rucola, grün
- 4 Nüsslisalat
- 4 Blatt Spinat

Salatblätter waschen und abtropfen lassen. Evtl. in Stücke schneiden und bereitstellen.

Kräuter und Blüten

- 2-3 Zweige Petersilien
- 1 Zweige Estragon
- 1 Zweige Borretsch
- 1 Zweig Karottengrün
- 1 Schnitzwiebel
- 4 Blüten vom Apfelbaum
- 1 Zweig Basilikum
- 2 Radiesli, in Scheiben geschnitten
- 2 Bundrüebli, in Scheiben geschnitten
- 1 kleinen Bund Schnittlauch
- 1 Zweig Schnittknoblauch
- 4 Fettehennen
- 4 Erbsentriebe
- 2 Blatt Bärlauch
- 4 Gänseblümchen
- 4 Veilchenblüten
- 4 rote Melde

Balsamico-Dressing (2 l, kann gut verschlossen aufbewahrt werden)

- 250 g Balsamico rosso
- 600 g Wasser
- 40 g Senf
- 100 g Zucker
- 35 g Salz
- 25 g Speisestärke
- 300 g Pflanzenöl

Balsamico, Wasser, Senf, Zucker und Salz in eine Pfanne geben und aufkochen. Speisestärke unter Rühren zugeben. Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Pflanzenöl unter ständigem Rühren langsam zugeben. In Flaschen abfülle und gut verschliessen.

Anrichten

Tatar auf Vorspeiseteller anrichten. Kräuter-Blüten-Salat dazu anrichten. Stunden-Praline auf dem Tatar anrichten. Den Teller mit Stiefmütterchen, Gänseblümchen und Kräutern ausgarnieren.