

Tuscon Cut - Tatar

Drillinge | Caviar St. James | Grüne Sauce

Zutaten:

600 g	Tuscon Cut	250 g	Schmand
	Salz, Zucker	40 g	grüne Soßenkräuter (frisch)
	Olivenöl	1	Zitrone
10	Drillinge (kleine Kartoffeln)		Salz, Zucker, Pfeffer
	Salz, Kümmel	1 Dose	Caviar St. James (Art.: 8129)

Zubereitung:

Die Hüfte von grobem Fett und Sehnen befreien. Die Teilstücke erst in Scheiben, dann in Streifen und dann in Würfel schneiden. Das Tatar mit Salz und Zucker (5/1) würzen, kurz einwirken lassen und dann mit Olivenöl abschmecken.

Die Drillinge waschen und im gesalzenem Wasser (mit etwas Kümmel) weich kochen. Anschließend im Topf ausdampfen lassen.

Den Schmand mit den Kräutern mixen und mit Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle und Zitronenabrieb würzen. Anrichten und mit dem Kaviar ausgarnieren.



Guten Appetit!