

Tatar

Personen: 2 | Autor: Otto-Gourmet Küche | Kategorie: Rind

Zutaten

Tatar

- 200 g Sirloin Filet
- 200 g Filet
- 200 g Strip Loin
- 200 g Flank Steak, wenn es kräftiger im Geschmack sein darf

Rote Bete Dip

- 250 g Frischkäse (hohe Fettstufe)
- 1 EL gefriergetrocknetes Rote Bete Granulat oder
- 1 Stk. gegarte Rote Bete (ca. 80 g)
- 5 Himbeeren (ggf. TK)
- Estragon-Essig
- Salz
- Cayenne Pfeffer

Vorbereitung

- Gefrorenes Fleisch 2 Tage im Kühlschrank auftauen.
- Einen Tag in der Vakuumverpackung.
- Am 2. Tag die Vakuumverpackung entfernen und das Fleisch auf einen Teller mit Küchenkrepp legen und mit Folie abdecken.
- Wenn sich das Fleisch vor oder bei der Zubereitung grau verfärbt, ist dies kein Zeichen für Qualitäts- oder Geschmacksverlust, sondern lediglich die Reaktion des roten Muskelfleisches auf Sauerstoff.

Zubereitung

- Das Fleisch gegen die Faser in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Sehnen und überschüssiges Fett abschneiden (Tatar sollte nicht mehr als 7 % Fett enthalten.)
- Immer 3 Scheiben aufeinanderlegen und festdrücken. Diese in ½ cm dicke Streifen schneiden.
- Die Streifen mit festem Griff in gleichmäßige Würfel schneiden.
- Mit Salz und etwas Zucker würzen, pro 200 g Fleisch 1 TL Salz und eine Prise Zucker, sowie 1 EL hochwertiges natives Olivenöl untermischen.
- Frischkäse, Rote Bete und Himbeeren im Mixer vermengen und anschließend mit Estragon-Essig, Salz und Cayenne Pfeffer abschmecken.
- Nach Lust und Laune anrichten.

Guten Appetit!