Tatar aus der Hüfte

vom Irish Hereford Prime Beef

Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: mittel

Gebrüder OTTO GOURMET GmbH · Boos-Fremery-Straße 62 · 52525 Heinsberg ·Deutschland
www.otto-gourmet.de · T: (02452) 9 76 26 - 0

Zutaten

Tatar

- ca. 80 g (Rohgewicht 100 g) pro Person
  Irish Hereford Prime Beef Hüfte Art. 318 ca. 2,5 – 3,5 kg oder Art. 3157 ca. 200 g
- Salz, Zucker & gutes Olivenöl

Schnittlauch-Öl

- 75 g Schnittlauch
- 250 ml Olivenöl oder Traubenkernöl

Panko-Brösel

- 150 g Rinder-Knochenmark (z. B. aus Art. 2081 – Morgan Ranch Wagyu Marrow Bones)
- Alternativ: 150 g Rinder-Fett (Art. 1004 Morgan Ranch Wagyu Fett oder Art. 8058 Kobe Wagyu Rinderfett)
- 200 g Panko (Art. 8098)
- etwas Salz und Pfeffer (z. B. Art. 8029)
- 100 g Malto*(dextrin, z. B. über bosfood.de)
  **Malto wird aus Tapioka gewonnen. Malto besitzt eine geringe Süßkraft und kann als Geschmacksträger verwendet werden. Malto hat die Eigenschaft, dass es ölhaltige Flüssigkeiten absorbiert. So lassen sich mit Malto flüssige Fette (Schokolade, Öl, etc.) in geschmacksintensive Pulver verwandeln. Eigenschaften: Pulver, extra fein gemahlen; Malto ist in kalten und warmen Medien leicht löslich; vermischt mit Öl entsteht ein zur Weiterverarbeitung bereites, wasserlösliches Pulver.*

Meerrettichcreme

- 100 g Creme fraîche oder Frischkäse
- 1 MS Cayennepfeffer
- 30 g Meerrettich aus dem Glas
- Salz & Pfeffer (z. B. Art. 8029)

Perlzwiebeln *(Kann man schön für den Vorrat einkochen!)*

- 10 Perlzwiebeln
- Rotweinessig
- Wasser
- 1 Gewürzbeutel mit 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörnern
- 1 Nelke & ¼ Zimtstange

Rote Bete *(Alternativ – wenn's schneller gehen soll, kann man auch vorgegarte verwenden!)*

- Rote Bete
- Haselnussöl
- Balsamicoessig
- Salz & Pfeffer (z. B. Art. 8029)

Außerdem zur Deko

- frischer Meerrettich
- Saiblingskaviar
- Kresse

Gebrüder OTTO GOURMET GmbH · Boos-Fremery-Straße 62 · 52525 Heinsberg ·Deutschland
www.otto-gourmet.de · T: (02452) 9 76 26 - 0

Zubereitung

Schnittlauch-Öl

- Schnittlauch grob hacken und zusammen mit dem Öl in der Küchenmaschine (z. B. Thermomix) zu einem Kräuter-Öl-Püree mixen.
- In einem Topf aufkochen, durch ein feines Micro-Sieb (oder Küchenkrepp) passieren und sofort im Eisbad abkühlen, damit das Öl seine schöne grüne Farbe behält.

Panko-Brösel

- Rinder-Knochenmark oder Fett in einer Pfanne schmelzen.
- Panko - mit Salz und Pfeffer gewürzt - darin goldgelb rösten.
- Geröstetes Panko auf einem Teller abkühlen lassen. KEIN Küchenkrepp verwenden , damit das Fett am Panko bleibt.
- Maltodextrin im Mixer (Thermomix) untermengen.

Meerrettichcreme

- Alle Zutaten vermengen, durch ein Sieb passieren und cremig aufrühren.

Perlzwiebeln

- Die Perlzwiebeln schälen und halbieren.
- Mit dem Zucker ein helles Karamell herstellen.
- Mit Wasser, Rotweinessig und dem Gewürzbeutel auffüllen.
- Die Zwiebeln darin garen und für mindestens eine Woche marinieren.

Rote Bete

- Die rote Beten erst in Backpapier, dann in Alufolie einpacken und so bei 160°C im Ofen für ca. 1-1,5 Std garen.
- Auspacken, schälen und in Keile schneiden. Mit Balscamicoessig und Haselnussöl marinieren. Zum Finish mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Tatar

- Fleisch zu Tatar verarbeiten:
- Parieren, in Scheiben, dann Julienne (Streifen) und Brunoise (Würfel) daraus schneiden und mit Salz und wenig Zucker (im Verhältnis 5:1) würzen.
- Kurz einwirken lassen und mit einem guten Schuss Olivenöl abschmecken.

Gebrüder OTTO GOURMET GmbH · Boos-Fremery-Straße 62 · 52525 Heinsberg ·Deutschland
www.otto-gourmet.de · T: (02452) 9 76 26 - 0

Fertigstellen / Anrichten

- Eingelegte Perlzwiebeln abflämmen.
- Frischen Meerrettich schälen und mit dem Messer dünne Späne abhobeln.
- Das abgeschmeckte Tatar in einen (runden) Ausstecher drücken, auf einem Teller anrichten, für eine schönere Oberfläche umdrehen.
- Mit allen Zutaten den Teller ausgarnieren.

Guten Appetit!

Gebrüder OTTO GOURMET GmbH · Boos-Fremery-Straße 62 · 52525 Heinsberg ·Deutschland
www.otto-gourmet.de · T: (02452) 9 76 26 - 0