

Vorspeise

Tatar vom Tiroler Milchkalb, Rote Beete, Meerrettich, Wildkräuter, Kartoffelchips

Zutaten:

1 St. Bananenschalotten
2 St. Rote Beete, gekocht
80 g Schmand
0.2 Bund Schnittlauch
1 TL Kapern
20 g Sardellenfilets (Anchovis)
100 g Wildkräutersalat
1 TL Senf
200 g Kartoffeln, festkochend groß
0.1 St. Zitrone
Salz
Pfeffer
Öl
500 g Rücken vom Tiroler Milchkalb
0.2 St. Meerrettich

Zubereitung:

Die Hälfte der roten Beete in sehr feine Scheiben schneiden. Den Rest fein würfeln. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Kartoffeln in sehr feine Scheiben hobeln und in Öl bei 180°C goldbraun frittieren. Abtropfen lassen. Kalbfleisch sehr, sehr fein würfeln. Kapern und Sardellen fein hacken. Schnittlauch in sehr feine Ringe schneiden. Nun das Tatar "anmachen". Dabei ist es sehr wichtig, die richtige Reihenfolge zu beachten, da das Fleisch sonst schnell grau wird. Zuerst Fleisch mit etwas Salz vermischen. Dann Öl und rote Beete Würfel zugeben. Nun Schalotten, Sardellen, Kapern und Senf zugeben. Alles mit etwas Pfeffer und evtl. nochmals Salz abschmecken. Einen Teil des Schnittlauchs untermengen. Sauerrahm mit einem Spritzer Zitronensaft, Schnittlauch, Salz und Pfeffer verrühren. Rote Beete Scheiben mit etwas Öl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Nun Tatar mit Roter Beete, Sauerrahm und Kartoffelchips anrichten, etwas frischen Meerrettich darüber reiben und servieren