



Anzahl: 4 Personen
Rezeptgruppe: Vorspeise
Saison: ganzjährig



Rindstatar mit Rösti

Zutaten

4 Personen

Rindstatar

200 g	Rindshuft, fein gewürfelt
1	Schalotte, fein gehackt
2 TL	Kapern, fein gehackt
3	Cornichons, fein gehackt
2 EL	Ketchup
2 TL	Senf
1 EL	Cognac
	etwas abgeriebene Zitronenschale
	Salz, Pfeffer, Tabasco
1 TL	Sardellenpaste

Rösti

4	Kartoffeln, festkochend, geschält
1 Prise	Thymian, frisch, gehackt
	Salz, Pfeffer
	Bratbutter (Schweineschmalz)
	Butter

Zum Anrichten

2 EL	Crème fraîche, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt
	Schnittlauchspitzen
(Falls gewünscht)	Kaviar (von Forellen oder Felchen) auf Tatar einfüllen)

Zubereitung

Tatar

Rindshuft parieren (wenn nicht vom Metzger gemacht) und in feine Scheiben schneiden, **sehr klein würfeln**.

Alle Zutaten zusammenführen, gut mischen, etwas ziehen lassen (Kühlschrank), abschmecken



Rösti

Die Kartoffeln mit der Rüebliraffel von «Börner» oder von Hand in feine Streifen (Julienne) schneiden und im kalten Wasser klarspülen. Absieben und sehr gut trocknen (in Küchentuch ausdrehen), mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in Bratbutter (Schweineschmalz) anbraten. Immer wieder etwas Butter dazugeben, die Rösti goldgelb ausbacken. Röstitaler ausstechen und auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen warm halten.

Anrichten

Je ½ EL Crème fraîche auf den Teller geben, oder in Spritzsack abfüllen und Teller am Schluss garnieren, die ausgestochenen Röstitaler dazu geben, Tatar mit Ausstechform auf Röstitaler füllen (falls gewünscht Kaviar darauf geben) und mit Schnittlauchspitzen garnieren.