

Rindstatar - Smørrebrød



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 2 h 30 min

 Aktivzeit: 1 h

 Mittel



Zutaten

für 4 Personen

400 g Rindstatar

Zitronenöl

200 g Sonnenblumenöl

4 Stück Zitronen

Vinaigrette

200 g Zitronenöl

200 g Zitronensaft

200 g Olivenöl

Trüffelmayonnaise

20 g Zitronensaft

80 g Eigelb

25 g Senf

5 g Salz

300 g Sonnenblumenöl

20 g Trüffelöl

Pickles

1 Bund Karotten, Radiesli, Senfsamen

1050 g Apfelessig

450 g Wasser

300 g Zucker

33 g Salz

Nährwerte

1 Portion (ohne Brot) enthält ca.:

1809 kcal

25 g Eiweiss

22 g Kohlenhydrate

178 g Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Tipp

Das Tatarfleisch falls notwendig noch schneiden. Mit Zitronenöl und etwas Fleur de Sel abschmecken.

Du kannst auch Pfeffer oder gar Chili begeben. Das Tatar aufs Brot verteilen und mit der Trüffelmayonnaise und den eingelegten Karotten garnieren.



Meine Wahl.

Zubereitung

Zitronenöl-Vinaigrette

- 1 Zitronenabrieb mit dem Öl mischen und bei 90-°C-Dampf, 2 Stunden garen. Über Nacht ruhen lassen. Für die Vinaigrette: Zitronenöl, Zitronensaft und Olivenöl mischen.

Trüffelmayonnaise

- 1 Alle Zutaten bis aufs Öl in einer Schüssel mischen. Beide Öle langsam zum Eigelb geben und mit einem Schwingbesen steif schlagen.

Pickles

- 1 Alle Zutaten aufkochen und abkühlen lassen. Die Senfsauce viermal im kochenden Wasser blanchieren. Alle Zutaten mit der Essigflüssigkeit in Gläser einmachen.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.