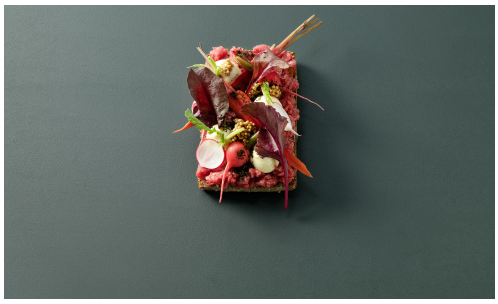
Rindstatar-Smørrebrød

Schweizer Fleisch
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 beigeben. Das Tatar aufs Brot verteilen und mit der Trüffelmayonnaise und den eingelegten Karotten garnieren.

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.