

Pferde-Tatar



Mit 10 Beilagen zum Vermengen

Heute bleibt die Küche kalt, wir gehen ... zu den Pferden.

Heute, an Weihnachten, beginnt meine **Pferdefleisch-Woche**.

Eigentlich ist dies nicht ganz korrekt, denn ich bereite sowohl an Weihnachten und den Feiertagen als auch die ganze darauffolgende Woche bis 30. Dezember Pferdefleisch-Gerichte zu. Es werden dann somit insgesamt 10 Rezepte.

Heute gibt es – exklusiv zu Weihnachten – ein wirkliches Feiertags-Essen. Aber kalt. Der Herd oder Backofen muss also nicht in Gang gesetzt werden.

Es gibt ein Tatar aus Pferdefleisch, und zwar Pferdende, das wohl edelstes Stück Fleisch eines Pferdes.

Ganz genau weiß ich die traditionelle und originale Zubereitung eines Tatars nicht. Also nicht, welche Beilagen zum Tatar dazukommen.

Ich weiß nur, dass man Tatar am besten selbst mit der Hand

kleinschneidet und mit einem großen Messer dann nochmals zerkleinert. Und nicht im Fleischwolf somit maschinell wolft. Aber das tue auch auch bei dieser Zubereitung.

Und dann weiß ich auch, dass zu einem guten Tatar unbedingt ein Eigelb auf demselben gereicht wird.

Die weiteren Beilagen sind da eher untergeordneter Natur und dürften sicherlich von Region zu Region und Land zu Land variieren.

Aber ich muss gestehen, dieses Feiertags-Essen macht seinem Namen alle Ehre.

Es ist äußerst delikat und schmackhaft. Es hat mir sehr gemundet.

Auf dem Foto sehen Sie – von 12 Uhr oben beginnend im Uhrzeigersinn – 10 Beilagen: 1 gehackte, eingelegte Gurke, Senf, Salz, Pfeffer, rosenscharfes Paprika, gehackte Kapern, gehacktes Sardellenfilet, kleingewürfelte Zwiebel, kleingeschnittene Knoblauchzehe und dann auf dem Tatar das Eigelb.

Sie müssen bei dieser Art des Anrichtens übrigens die Beilagen natürlich nicht alle mit dem Tatar vermischen und daraus das fertig gewürzte Tatar zum Essen zubereiten. Sie nehmen jeweils nur die Menge an Beilagen, wie Sie wünschen.

Der eine mag es gerne mehr säuerlich und nimmt mehr Gurke und Kapern. Der andere mag es schärfer und nimmt viel Senf und Paprika. Und wieder andere mögen eben mehr Zwiebeln und Knoblauch.

Als weitere Beilage gibt es natürlich zu jedem Tatar zwei schöne, frische, große Schrippen, auf die man das fertig gewürzte Tatar aufträgt, verstreicht und die Schrippenhälften mit dem Tatar dann aus der Hand isst.

Dazu an Weihnachten eine kaltes, alkoholfreies Bier aus der

Flasche!

Für 2 Personen

- 500 g Pferdelende
- 2 kleine, eingelegte Gurken
- 2 TL scharfer Senf
- Salz
- weißer Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- 2 EL Kapern
- 2 Sardellenfilets
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eigelbe
- 4 große Schrippen

Zubereitungszeit: 20 Min.



Mit der Hand gehackte Pferde-Lende

Lende in dünne Scheiben schneiden. Diese längs in feine Streifen schneiden. Diese wiederum quer in ganz kleine Würfel. Danach noch mehrmals mit einem großen Messer die Tatarmasse kräftig kleinschneiden.

Zwiebelhälfte und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Sardellenfilets und Kapern feinhacken.

Jeweils einen Eierring auf einen großen Teller stellen.

Die Tatar Masse auf die beiden Eieringe verteilen und festdrücken. Eierringe entfernen.

Eine kleine Mulde in das Tatar drücken. Jeweils ein Eigelb hineingeben.

Die restlichen 9 Beilagen kreisförmig um das Tatar voneinander gesondert auf die Teller geben.

Tatar jeweils mit zwei Schrippen servieren.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!