

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. Eieringe 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!

Lachstatar



Sehr schmackhaft

Ein sehr schmackhaftes Tatar, zubereitet aus frischem Lachs-Filet und den entsprechenden Zutaten.

Für etwas Säure gebe ich Kapern aus dem Glas hinzu.

Und natürlich darf Dill nicht fehlen. Ich habe keinen frischen Dill vorrätig, also verwende ich getrockneten.

Man serviert das Tatar auf frischen Schrippen oder frischem Brot.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Lachs-Filet
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1–2 TL Kapern
- 1 TL Senf
- 2 Eigelbe
- 1 TL Dillspitzen
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 2 Schrippen

Zubereitungszeit: 10 Min.



Lachs, Eigelbe, Zwiebel, Knoblauch, Senf, Kapern, Dillspitzen

Die Haut vom Lachs abziehen. Lachs in grobe Stücke schneiden und durch den Fleischwolf in eine Schüssel geben.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In die Schüssel geben.

Senf und Kapern dazugeben. Eigelbe hinzugeben. Mit Dillspitzen, Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut miteinander vermischen. Abschmecken.

Auf zwei Schrippen oder frischem Brot reichen.

Rinderherz-Tatar



Sehr leckeres Abendbrot

Jetzt kann ich wieder einmal ein Gericht richtig mit Herz kochen bzw. zubereiten. Es ist ein kaltes Gericht. Ich habe Rinderherz gekauft und ein schönes Stück ohne jegliches Fett übrig. Herz ist kräftiges Muskelfleisch und bietet sich nicht nur für die übliche Zubereitung von Muskelfleisch wie Kurzgebratenes, Ragout oder Hackfleisch an. Sondern in diesem Fall auch für Tatar.

Ich folge einmal dem üblichen Verfahren, wenn der Fleischwolf erst einmal aus der Speisekammer ausgepackt ist, kann ich gleich noch ein weiteres Gericht damit zubereiten. Heute drehe ich Rinderherz durch den Fleischwolf.

Dazu kommen noch Schalotte und Knoblauch. Ein wenig verfeinert mit schwarzen Oliven. Und natürlich Senf und Eigelb. Für etwas Säure gebe ich etwas Zitronensaft hinzu. Gewürzt wird mit scharfem Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Dazu sind natürlich einige Schrippen notwendig. Ich hatte

genau zwei Schrippen vorrätig, so passte jeweils ein Viertel des Tatars auf eine Schrippenhälfte. Ein Baguette oder Ciabatta kann man natürlich auch verwenden.

Das Tatar ist wirklich köstlich. Etwas Grün macht sich immer gut auf den mit Tatar bestrichenen Schrippenhälften. Man verwende, was gerade vorrätig ist. Ich habe ein wenig kleingeschnittenen, würzigen Rucola verwendet.

Eine Variante wäre eventuell noch, das vermischte Tatar eine halbe Stunde in den Kühlschrank zu geben, damit es etwas durchziehen kann, und man verwendet es dann gekühlt.

Fertig ist das Abendessen.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Rinderherz
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 5 schwarze Oliven
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 Eigelbe
- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- 2 Schrippen (*alternativ*: Baguette oder Ciabatta)
- Butter
- 3 Blätter Rucola

Zubereitungszeit: 10 Min.

Herz in kleine Stücke schneiden und durch den Fleischwolf in eine Schüssel drehen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Oliven ebenfalls kleinschneiden. In die Schüssel geben. Senf und Eigelbe dazugeben. Zitronensaft darüber träufeln. Kräftig

mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen.



Fertig gemischt

Schrippen jeweils in zwei Hälften schneiden, kräftig buttern und jeweils ein Viertel des Tatars darauf verteilen. Eventuell mit Salz und Pfeffer nochmals nachwürzen. Mit kleingeschnittenem, frischem Rucola bestreuen. Servieren.