

«SRF bi de Lüt – Männerküche 2015»: Folge 2 am 17.04.2015**Vorspeise von Daniel Wechsler****«Felchenfilet Tatar mit Avocado Tatar und Tatar von Rindshuft»**

(4 Personen)

Felchenfilet Tatar

- 200 g Felchenfilet leicht geräuchert
- 1 TL Ingwer frisch, in feinste Stücke geschnitten
- 1 EL Frühlingszwiebel, hauchdünne Scheiben
- Tasmanischer Pfeffer (ersatzweise schwarzer Pfeffer) aus der Mühle, nach Belieben
- 1 TL Blaues Persisches Salz (ersatzweise Fleur de Sel)
- 1 EL Sojasauce grün (weniger Salz)
- ½ TL Limetten, abgeriebene Schale
- 1 TL Chili rot, feinstmöglich geschnitten
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Ingwersirup, kann selber angesetzt werden

Die Felchenfilets mit einem scharfen Messer in möglichst kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und alle andern Zutaten beifügen. Mit 2 Gabeln vorsichtig mischen, abschmecken und anschliessend mindestens 30 Min. kühlstellen.

Avocado Tatar

- 1 Avocado, reif aber schnittfest
- 1 EL Stangensellerie, so fein wie möglich geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, so fein wie möglich geschnitten
- 1 TL Chili grün, so fein wie möglich geschnitten
- 2 EL Limetten, ausgepressten Saft frisch
- 2 EL Sesam in Pfanne ohne Fett leicht geröstet
- ½ TL blaues Persisches Salz (ersatzweise Fleur de Sel)

Avocados schälen, der Länge nach bis zum Kern einschneiden und aufklappen. Den Stein entfernen und die Avocados in feine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und alle restlichen Zutaten zugeben und mit 2 Gabeln vorsichtig mischen, abschmecken und 30 Min kühl stellen.

Anrichten

Vorspeiseteller bereitstellen. In einem Dekorationsring aus Chromstahl (ca. 8 cm hoch) das Felchenfilet-Tatar bis 2/3 Höhe einfüllen und leicht anpressen, dann den restlichen Drittel mit dem Avocado Tatar auffüllen. Den Ring vorsichtig entfernen.

Rindshuft Tatar

- 200 g Rindshuft, gut gelagert
- 1 EL Zwiebeln, so fein wie möglich geschnitten
- 1 EL Kapern, so fein wie möglich geschnitten
- 1 EL Petersilie gekraut, so fein wie möglich geschnitten
- 1 TL Blaues Persisches Salz, ersatzweise Fleur de Sel
- ½ TL schwarzer Kampotpeffer, ersatzweise schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Tomatenketchup
- 1 TL Dijon Senf
- 1 Schuss Tabasco
- 2 EL kalt gepresstes Olivenöl
- 1 frisches Eigelb
- ½ EL Cognac

Zubereitung

Olivenöl, Ketchup, Senf, Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Petersilie, Tabasco, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einer weichen Sauce vermischen, Die Rindshuft mit einem scharfen Messer in sehr kleine Stücke schneiden (niemals einen Mixer oder Pürierstab verwenden, die Konsistenz wird sonst breiig und klebrig). Das Fleisch zur Sauce geben und gut vermischen, zugedeckt kurz im Kühlschrank marinieren lassen. Kurz vor dem Anrichten nach Belieben das Rindfleisch-Tatar mit Cognac abschmecken.

Anrichten

Das Tatar in einem Dekorationsring aus Chromstahl ca. 8 cm hoch einfüllen und leicht anpressen. Den Ring vorsichtig entfernen.

Dekoration

5 g rote Zwiebelnspalten
5 g weisse Zwiebelnspalten
Chilischote rot
Gurkenscheiben
Radiesli
Wachteleier oder kleine Hühnereier