

Spezialitads dal Grischun



BÜNDNER TARTAR

Pikante Schlemmerei als Vorspeise und Überraschung für Ihre Gäste

Zutaten (für 4 Portionen)

- 150 g Bündnerfleisch in Tranchen geschnitten (oder Bündnerfleisch Julienne)
- 80 g Eierschwämme
- Je 1 Esslöffel feine Karotten- und Zucchettiwüfelchen
- 1 Tomate
- Einige Blättchen von gekrauster Endivie (Frisée)
- 2 Eigelb
- 1 TL Nusskern-Öl (oder Kürbiskern-Öl)
- Pfeffer aus der Mühle
- Einige Kerbelblättchen und Kürbiskerne
- Frische Butter
- Toast oder ein anderes frisches Brot

Zubereitung

(Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten)

Die Bündnerfleisch-Tranchen mit einem scharfen Messer in feinste Wüfelchen schneiden (oder Bündnerfleisch Julienne verwenden). Die Eierschwämme sauber zurüsten. Die Butter in einem flachen Kochgeschirr (Sauteuse) erhitzen und die Pilze darin kurz schwenken, danach auf einem Sieb abtropfen lassen. 50 g davon fein hacken, den Rest (die kleinen) für die Garnitur aufheben.

den Rest (die kleinen) für die Garnitur aufheben. Die Karotten- und Zucchettiwüfelchen (Brunoise) dienen als Einlage für das Tartar. Die Kürbiskerne in einer kleinen Brat-pfanne mit Olivenöl leicht rösten. Vom Fleisch der Tomate kleine, verschobene Quadrate schneiden. Die Salatblättchen rüsten, waschen und trockenlegen.

Das Bündnerfleisch mit den Eierschwämmen, den Gemüse-wüfelchen, dem Eigelb und dem Öl vermischen und nach Bedarf mit Pfeffer würzen. Das zubereitete Tatar in vier Portionen aufteilen und auf Tellern anrichten. Rundherum mit den Salat- und Kerbelblättchen sowie den Kürbiskernen, den Eierschwämmen und den Tomaten-stücken garnieren. Mit Toast oder Bauernbrot servieren.



SURSELVA



minipic