

Rindstartar

dg: sg

Hier nur einmal durch die Dreier- oder grobe Achterscheibe des Wolfs gedreht, wird das «andere» zarte Fleisch der Razza Piemontese mit dem Messer gehackt, um ihm mehr Struktur zu lassen (siehe dort).

400 g Rindshuft, u.U. Filet oder Roastbeef, grob gewolft

2 Sardellenfilets

1 Schalotte, gehackt

1 EL Liscio (Blattpeterli), gehackt, nach Geschmack Liebstöckel, Kerbel

Nach Geschmack Schnittlauch und Kerbel, Zitronenabrieb und Saft

Paprika scharf, Ungarn

1 Eigelb

Salz & Pfeffer: schwarzer Kampot-Pfeffer??

Einige Spritzer Worcester

Wenig Ketchup

3 cl Cognac XO, besser Extra, oder Whisky

1 EL Kapern, gehackt oder nonpareilles oder Occhi di pernice

2 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl

Tabasco, Sambal Olek oder Baergfeuer

viel scharfer Dijon-Senf

1 EL Kräuternessig

Für die Garnitur eingelegte Gurken, Kapern, Kapernäpfel, Taggiasca-Oliven entsteint. Italienischen Blattsalate und Tomatenwürfel (tomat concassée).

Sardellen, mit Salz und einer Gabel zerstoßen.

Alles mit der Gabel gut unter Fleisch mischen und abschmecken.

Mit Hilfe eines Rings das Tatar auf Teller anrichten.

Mit 2 bis 4 Toastscheiben diagonal halbiert und mit einer Salzprise aufgeschlagener Butter, servieren.

Am Tag der Zubereitung konsumieren!

Variante ohne Spirituosen

Das gewolfte Fleisch mit etwas Sauce Tartar, wenig Ketchup, genügend Salz & schwarzem Pfeffer, mischen.

Zwiebel gehobelt und Kapern „nonpareilles“ separat dazu servieren.

Kaviar-Version

Weissbrot-Toasts mit aufgeschlagener Butter bestreichen und je eine Hälfte mit Tartar, die andere Hälfte mit 1 EL Kaviar belegen.

Ganze Toasts mit sehr fein gehackten Schalotten und Eigelb (vorab hartgekochtes Eigelb durch ein Sieb gestrichen) bestreuen.

Mit Vodka servieren.