

Scharfes Tatar mit Kobe Beef Rillettes und süß-sauren Schalotten



Genuss & Leidenschaft

Zutaten für 2 Portionen:

Zutaten Tatar	1 Glas HINK Kobe Beef Austria Rillettes 130g
	200 g gehacktes (od. faschiertes) Rinderfilet oder Beiried
	1 klein geschnittene Schalotte
	Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer
	2 gehackte Essiggurkerl
	etwas geschroteter Chili
	1/2 TL scharfer Senf
	1/2 TL Ketchup
	Spritzer Worcestersauce
	1 Dotter

Zutaten Schalotten	ca. 10 kl. Schalotten
	1 TL Zucker
	ca. 1/8 l Balsamico
	Salz
	3 EL Olivenöl
	etwas geschroteten Chili
	Pilzkraut (oder Basilikum) zum Garnieren



Zubereitung:

Schritt 1:

Schalotten schälen. Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren. Schalotten beifügen, kurz durchschwenken, mit Balsamico ablöschen, salzen. Bei kleiner Flamme bissfest garen. Flüssigkeit sollte fast einreduziert sein. Zum Schluss Olivenöl beifügen, überkühlen lassen.

Schritt 2:

Alle Zutaten für das Tatar vermischen. Ca. 5 Minuten stehen lassen, abschmecken.

Schritt 3:

Tatar zu kleinen Laibchen formen. Mit Messer Muster in die Oberfläche drücken, auf Tellern platzieren. Mit Schalotten anrichten. Mit Chili und Kräutern garnieren.