



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Rindertatar mit Johanniskrautöl und Walnusstapenade

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Für 4 Personen

- | | | |
|--------|---|---|
| 100 g | Johanniskrautöl:
Johanniskrautblüten | – Für das Johanniskrautöl die Blüten in ein Glas geben, mit dem Olivenöl bedecken und verschließen. An einem sonnigen Platz (Fensterbank) 4 Wochen ziehen lassen. |
| 200 ml | Olivenöl | |
| 1 TL | Tatarsauce:
Japanischer Knöterich in Essig (oder Kapern) | – Das Glas einmal in der Woche drehen. Das dunkelrote Öl durch ein Sieb gießen, die Blüten gut ausdrücken, das Öl in eine Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren. |
| 1 | Eigelb | |
| 1 EL | Wiesenschaumkraut-Senf (im VIEUX SINZIG erhältlich) | |
| 1 TL | Essig | – Für die Tatarsauce den Japanischen Knöterich fein würfeln. Alle Zutaten bis auf das Öl mischen. Das Öl in einem feinen Strahl nach und nach darunterrühren. |
| 2 EL | Johanniskrautöl | |
| 320 g | Tatar:
Rinderfilet | – Für das Tatar das Rinderfilet in feine Würfel schneiden. Mit der Sauce, Schalotte, Kräutern, Salz und Pfeffer mischen. Das Tatar in vier Portionierringe füllen und glatt streichen. Mit einer dünnen Schicht Walnusstapenade bestreichen. |
| 1 | Schalotte, klein geschnitten | |
| 2 EL | frische gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Geißfuß, Dost) | |
| 1 TL | Meersalz | |
| 1 Msp. | frisch gemahlener Pfeffer | |
| 4 EL | Walnusstapenade (im VIEUX SINZIG erhältlich) | – Für die Kartoffelrösti die Kartoffeln schälen und grob raspeln. So lange in kaltem Wasser stehen lassen, bis sich die Kartoffelstärke abgesetzt hat. Das Wasser durch ein Sieb schütten und dabei die Stärke auffangen. |
| 200 g | Kartoffelrösti:
festkochende Kartoffeln | |
| 4 EL | Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat
Öl | – Die Kartoffeln gut ausdrücken. Die Kartoffelstärke daruntermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Jeweils etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander vier kleine Rösti backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. |
| | zarte Kräuter wie Vogelmilch,
Giersch, Taubnessel, Labkraut,
Schafgarbe | |
| 4 EL | Meerrettichsauce mit Sahne | – Unmittelbar vor dem Servieren das Tatar auf die warmen Kartoffelrösti setzen. Die Portionierringe entfernen. Mit den frischen Kräutern, Meerrettichsauce und Johanniskrautöl garnieren. |
| 1 TL | Johanniskrautöl | |
| | | – Tipps:
Das Johanniskrautöl am Johannistag, dem 24. Juni, zubereiten.
Die Zutaten für die Tatarsauce müssen vor der Verarbeitung unbedingt Zimmertemperatur haben. |