



~
REZEPT
VON ANDREAS
SENN
~

*Tatar vom Atterochsen.
Tomate, Estragon.*



Wir sind Rind.

Für die Kugel

100 g Estragon
500 ml Milch
100 g Sushireis
Salz
Weißer Balsamicoessig

Sushi-Reis in Milch weichkochen und abkühlen lassen, Estragon dazugeben und fein mixen.
In Bastelkugeln abfüllen und in Stickstoff frieren.

Tomatenpüree

1 kg Tomaten
500 g weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe

Weißer Zwiebel klein schneiden und mit der Knoblauchzehe in Olivenöl weichschmoren, geviertelte Tomaten dazugeben und langsam einkochen, bis die komplette Flüssigkeit einreduziert ist. Fein mixen und abpassieren.

Schinkenfond

1 kg Knochen vom Parmaschinken
100 g weiße Zwiebel
50 g Karotten
50 g Stangensellerie
200 g Tomaten
1 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein
500 ml Kalbsjus

Parmaschinkenknochen fein hacken und in etwas Öl rösten, Gemüse dazugeben und kurz weiterrösten.

Tomatenmark hinzugeben, leicht rösten und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren und mit dem Kalbsjus auffüllen.

Ca. 1 Stunde köcheln lassen und abpassieren.

Mit etwas Olivenöl montieren und mit Salz, Pfeffer und weißem Balsamicoessig abschmecken.

Rindertatar

500 g Rinderfilet vom Atterochsen
Tomatenketchup
Savora-Senf
Röstzwiebel
Weinbrand
Salz, Pfeffer

Fein gehacktes Filet vom Atterochsen mit Tomatenketchup, Savora-Senf, Röstzwiebel, Weinbrand, Salz und Pfeffer würzen und in die Kugeln füllen.



Guten Appetit wünscht

