



Rehtatar mit confiertem Wachteleigelb

FÜR 4 PERSONEN

Das klassische Tatar wird von Hand geschnitten, was jedoch sehr aufwendig und nicht unbedingt nötig ist. Es ist einfacher, das gut gekühlte Fleischstück schnell mit einer mittleren Scheibe zu „wolven“, als ewig mit dem Messer zu schneiden oder zu hacken.

Für vier Personen als Vorspeise:

Confierte Eier

- 1 L Sonnenblumenöl
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Wachteleier
- Fleur de Sel

Das Sonnenblumenöl auf circa 50 °C erwärmen und zusammen mit den gewaschenen Kräuterzweigen etwa 4 cm hoch in eine flache Auflaufform füllen. Die Eier vorsichtig trennen, die Eigelbe nebeneinander auf das Öl geben und im vorgeheizten Backofen bei 65 °C Ober- und Unterhitze rund 1,5 Stunden

confieren, bis das Eigelb wachweich gegart ist.

Rehtatar

- 400 g frische, nicht vakuumierte Oberschale vom Reh
- 1 TL Kapern
- 1 TL gehackte Cornichons
- 1 TL gehackte Schalotte
- 1 Msp. Chilipulver
- 1 TL gehackte Petersilie
- 1 Wachteleigelb
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatenketchup

Für das Tatar das gut gekühlte Fleischstück durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs drehen, mit den restlichen Zutaten vermengen und zu kleinen Medaillons formen. Das Messer des Fleischwolfs muss scharf sein, sonst wird das Fleisch nicht richtig gehackt. Die Medaillons auf Tellern anrichten. Je ein Wachteleigelb vorsichtig daraufsetzen und mit

Fleur de Sel würzen. Beilage: „Pommes Juliennes“ und Kräutersalat. Hinweis: Sie sollten weder Zitronensaft noch Essig zum Würzen des Tatars verwenden. Das Fleisch färbt sich sonst grau.

Wild - Die neue große Wildkochschule

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 100 10451. Zu beziehen über Paul Parey Zeitschriftenverlag, kostenlose Bestell-Hotline: 0800 7285727 (Inland). Aus dem Ausland: 0049 2604 978 777. Sie können auch per Fax unter 0049 2604 978555 oder per E-Mail bestellen: kundenservice.shop@paulparey.de

