

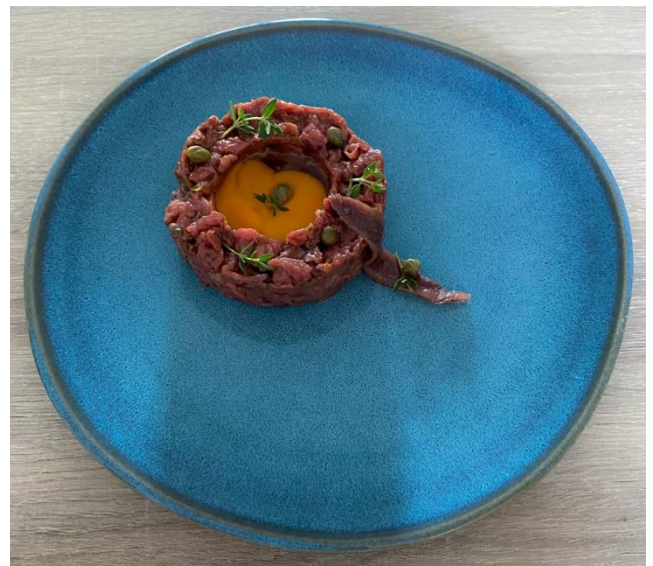
# Patricks Tatar | Portweinschalotten | Wagyu & Angus

Rezeptvorschlag

## ZUTATEN

Für 6 Portionen

Ca. 800 g	Wagyu Prime Cut / Wagyu Hüftsteak oder Angus Hüftsteak / Filetsteak / Filetkopf
4 Stk.	Schalotten
2 EL	Ketchup
Je 1 EL	Worcestersauce, Sojasauce & Sonnenblumenöl
3 TL	Grober Senf
2 TL	Kapern & 1 TL Kapernwasser
1 TL	Zucker
4 Stk	Essigkurken & 1 EL Essigkurkenwasser
4 Stk	Eier
2 Stk	Sardellenfilets
1 Stk	Chilli
Etwas	Wagyu Fett alternativ Butter
Etwas	Portwein alternativ Rotwein zum Kochen Salz und Pfeffer
Optional:	
2 EL	Tomami
2 TL	Fermentierter Pfeffer
Etwas	Thymian oder ein paar Essblüten



## ZUBEREITUNG

Für die Portweinschalotten etwa 2 TL Wagyu Fett oder Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten andünsten lassen. Mit etwas Portwein ablöschen und bei niedriger Hitze einreduzieren lassen. Zum Schluss einen kleinen Schluck Portwein hinzugeben und die Portweinschalotten abkühlen lassen.

# Patricks Tatar | Portweinschalotten | Wagyu & Angus

Rezeptvorschlag



Das Rindfleisch von Hand erst in Streifen und dann in Würfel schneiden. Die Würfel nach persönlichem Geschmack entweder etwas grober lassen, oder feiner schneiden. Kapern, Sardellenfilets, Essiggurken und Chili kleinschneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten und dem Fleisch vermengen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Das Tatar zum Anrichten in sechs gleichgroße Kugeln formen und von Hand oder mit einem Dessertring in Form bringen. Optional das Tatar mit einem Schnapsglas (oder einem ähnlich großen Gegenstand) in der Mitte ausstechen. Nun das Eigelb in das Formloch geben, mit ein paar Kapern, einem Sardellenfilet und etwas Thymian oder Essblüten anrichten.

## **Tipps:**

- Wenn Du das Tatar vorbereitet im Kühlschrank lagerst, nimm es etwa eine Stunde vor dem servieren aus dem Kühlschrank um es nicht zu kalt zu servieren
- Das Tatar kannst Du nach dem in Form bringen auch problemlos portionsweise einfrieren. Zum Auftauen am Vorabend in den Kühlschrank stellen und über Nacht langsam auftauen lassen. Vor dem Servieren nur noch das Eigelb einfüllen
- Je zarter das Fleisch, desto gröber kannst Du das Tatar schneiden. Daher kannst Du ein Tatar aus Wagyu Fleisch prinzipiell gröber schneiden. Das gilt natürlich auch für ein Tatar aus einem Filetstück