



Tatar af kalveinderlår og grøn salat med vinaigrette

*Anbefalet vin til maden
Coteaux Bourguignons,
Confuron-Gindre*

Rørt tatar (til 4 pers.)

500 g okse- eller kalveinderlår
(af god kvalitet)
2 spsk. fint hakket skalotteløg
2 spsk. kapers grofthakket
2 spsk. fint hakkede cornichoner
1 spsk. revet peberrod
1-2 spsk. worcestershire sauce
2 spsk. finthakket frisk estragon
1 spsk. tomatpuré
2 ½ spsk. Dijonsennep
½-1 spsk. tabascosauce
2 æggeblommer
Salt & peber efter smag

Du kan ordne kødet på to forskellige måder: Enten skraber du kødet med skarp kniv, ellers skærer du kødet i fine tynde strimler, som dernæst hakkes fint. Så længe kødet er mørt, kan du uden problemer selv gøre det. Alternativt kan kødet hakkes i en kødhakker. Når kødet er hakket vender du det i en skål sammen med de øvrige ingredienser, smager det til med salt og peber og sætter det derefter på køl i 30-60 min. før servering.

Grøn salat

1 godt salat hoved – f.eks Romaine
1 salatløg (skåret i fine halve eller kvarte tynde skiver)
50 g. ristede pinjekerner

Vinaigrette m. sennep og hvidløg

I en lille skål presser du 1 frisk fed hvidløg. Tilsæt 1-2 tsk. god Dijon sennep, saften fra ½ citron, 1 spsk. æblecider eddike (eller alm. balsamico). Rør det hele sammen til en ensartet masse. Herefter tilsættes ca. 5 spsk. god olivenolie (eller mængde efter behov). Kom nu den groft skårne salat i en skål med de tynde løgringe, og fordel pinjekernerne på toppen. Før servering hældes dressing ud over salaten og denne vendes ved serveringen.



Server Coteaux Bourguignons fra Confuron-Gindre

Confuron Gindre's Coteaux Bourguignons 2017 er matchet op til denne kalvetatar ud fra at denne vin har en god mellemfylde, masser af fin friskhed og masser af modne røde bær i såvel bouquet som i smag. Alt dette bakkes pænt op med en "rygrad syre i vinen" som spiller rigtig godt med den moderate fylde og fedme, der er i denne kalvetatar.

Dekanter vinen i godt 1 time før brug og server ved en temperatur på 14-16 gr. fra start. Vinen vil herefter udvikle sig i glasset over den næste times tid.

Ekstra tilbehør til retten

Gode sprøde saltede rugbrødschips, godt flutes, og hvis man vil give den gas, så lav en gang hjemmelavede "pommes frites" og dertilhørende hjemmelavet sauce Bearnaise.

– Velbekomme!