



TRISTAN BRANDT

Rezept by Tristan Brandt

Tatar vom Weiderind | Sauerrahm | Oona Caviar

TATAR

Zutaten:

- 300 g Rinderfilet
- Limonenöl
- Olivenöl
- Bergkristallsalz
- frischer Schnittlauch

Zubereitung:

Das Rinderfilet in Frischhaltefolie einpacken. Für mehrere Stunden einfrieren. Das gefrorene Fleisch aus der Folie nehmen und in feine Scheiben schneiden, die Scheiben würfeln. Das Tatar mit etwas Oliven- und Limonenöl sowie frischem Bergkristallsalz abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter das Tatar heben.

SAUERRAHMCREME

Zutaten:

- 1 Becher Sauerrahm
- Bergkristallsalz

Zubereitung:

Den Sauerrahm mit etwas Bergkristallsalz abschmecken, aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.



TRISTAN BRANDT

SAUERAMPFER-EMULSION

Zutaten:

- 80 g Eiweiß
- 1 EL Pommery-Senf
- Saft von einer Zitrone
- 100 g Sauerampfer
- 400 g neutrales Öl
- Salz & Pfeffer
- 90 g süß-sauer Fond (Zucker, Wasser, weißer Essig 1:1:1)

Zubereitung:

Eiweiß, Senf und Zitronensaft in den Thermomix geben und auf Stufe 5 kurz mixen. Die Sauerampferblätter dazugeben. Das Öl bei Stufe 5,5 in einem dünnen Strahl dazugeben. Die Masse muss cremig und kompakt werden. Abschmecken. Der säuerliche Ton soll im Vordergrund bleiben. Süße und Würze bringen Gleichgewicht in die Emulsion.

ASIA-VINAIGRETTE

Zutaten:

- 200 g Verjus
- 150 g weiße Sojasoße
- 300 g süß-sauer Fond (Zucker, Wasser, weißer Essig 1:1:1)
- 100 g Wasser
- Xanthan
- Salz & Pfeffer
- Zucker

Zubereitung:

Verjus, Sojasoße, süß-sauer Fond und Wasser vermengen sowie mit Salz & Pfeffer abschmecken. Das (neutrale) Öl dazugeben und mit dem Stabmixer die Masse emulgieren. Die Vinaigrette mit etwas Xanthan binden und durch ein feines Spitzsieb passieren.



TRISTAN BRANDT

EINGELEGTE ROTE ZWIEBEL

Zutaten:

- 100 g Rote Beete-Saft
- 500 g süß-sauer Fond (Zucker, Wasser, weißer Essig 1:1:1)
- 500 g Perlzwiebeln

Zubereitung:

Rote Beete-Saft und süß-sauer Fond zusammen aufkochen. Die Perlzwiebeln darin einlegen.

DEKORATION

Zutaten:

- Sauerteigbrot
- Sauerampfer
- Corne de gatte-Kartoffeln

Zubereitung:

Das Gericht mit Sauerteigbrot dekorieren. Dazu das Brot dünn aufschneiden und mit etwas Öl im Ofen rösten. Zusätzlich kommt noch frischer Sauerampfer auf das Gericht. Ebenso kleine geröstete Corne de gatte-Kartoffeln.

FERTIGSTELLEN

Das Tatar in einen Ring schichten. Eine Schicht Oona-Kaviar über das Tatar verteilen. Den Ring entfernen. Mit der Vinaigrette nappieren. Sauerrahm-Creme-Tupfen und etwas Sauerampfer-Emulsion anbringen, die Perlzwiebeln dazulegen.