



TARTAR – DAS TOTALE GESCHMACKSERLEBNIS.

Bei der Zubereitung von Speisen ist immer ein hohes Maß an Hygiene erforderlich. Dies ist besonders wichtig beim Servieren von rohem Fleisch. Meine Lieblingsrezept für Wildherz ist ein Tartar. Das Fleisch ist so mager, daß es schwer zu kochen ist. Aber wenn ich es roh serviere, habe ich das volle Geschmackserlebnis. Servieren Sie das Wildherz-Tartar mit einer einfachen Dijonnaise und hausgemachten Pommes Frites.

WILDHERZ TARTAR

Zutaten

(2-3 Personen)

Zutaten:

- Wildherz (das ist Rentier), gehackt
- 1 Eigelb
- 1 kleine Schalotte
- 1 EL. Kapern
- 1 EL. Cornichons
- 1 EL. Olivenöl
- Frische Petersilie
- Frischer Estragon
- Salz und Pfeffer

Dijonnaise:

- 1 EL. Mayonnaise
- 1 EL. dijon Senf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für das Tartar zunächst das Wildherz vorbereiten und reinigen. Dazu entfernen Sie alles Gewebe, die Sehne sowie das Fett an den Rändern des Herzens und auch in den separaten Herzkammern. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen.

Alle restlichen Zutaten zerhacken und in einer Schüssel mit dem Fleisch und dem vermischen.

Für die Dijonnaise die Mayonnaise und den Dijonsenf verrühren, anschließend etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Tartar mit frischem Brot oder hausgemachten Pommes Frites und der Dijonnaise servieren.

Happy cooking & Bon appétit.

 20 min.