

## TATAR VOM HEDWIGSHOFER OCHSEN MIT...

... OSSIETRE KAVIAR OCHSENSCHWANZGELÉE UND SCHNITTLAUCHCREME



Andreas Krolik – Sternekoch  
feinste Rezepte zur Saison

### *Für den Gelee:*

200 ml kräftige Ochsenchwanzessenz  
1,5 Blatt Gelatine

### *Für die Schnittlauchcrème:*

120g feinste Crème fraîche  
Spritzer Zitronensaft  
Prise Meersalz, Prise Cayenne-Pfeffer  
2 El fein geschnittene Schnittlauchröllchen

### *Zutaten für 6 Personen:*

400g schieres Fleisch von der  
Rinderoberschale oder Rindernuß  
18 Kapern  
6 Sardellen  
2 Eigelb  
60g feine Cornichonswürfel  
60g feinste Schalottenwürfel  
1 El fein geschnittene Schnittlauchröllchen  
1 cl Cognac  
Msp. Meerrettich  
2 El bestes Olivenöl, kräftig  
Prise Cayenne-Pfeffer und /oder Paprikapulver  
Grober schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Meersalz aus der Mühle  
60g Ossietre Kaviar

## TATAR VOM HEDWIGSHOFER OCHSEN MIT...

... OSSIETRE KAVIAR OCHSENSCHWANZGELÉE UND SCHNITTLAUCHCREME



Andreas Krolik – Sternekoch  
feinste Rezepte zur Saison

### *Zubereitung:*

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen und in 100ml warmer Essenz auflösen, dann mit der restlichen Essenz mischen und in ein kleines geeignetes Blech ca. 2-3 mm hoch eingießen und so für ca. 1 Stunde kaltstellen, muss aber unbedingt waagrecht stehen damit der Gelee später überall gleich dick ist.

Das Fleisch am besten von Hand in feine Würfel schneiden (kann aber auch vom Metzger durch den Wolf gedreht werden).

Kapern und Sardellen sehr fein hacken zusammen mit den Cornichonswürfeln, den Schalottenwürfeln, dem Meerrettich, dem Eigelb, und dem Schnittlauch zu dem Tatarfleisch geben. Alles gut miteinander mischen, mit allen Gewürzen kräftig abschmecken. Zum Schluß das Olivenöl und den Cognac zugeben, jetzt in Ringe von 6cm Durchmesser und 6 cm Höhe gleichmäßig verteilen und die Oberfläche schön glatt andrücken, mit Folie abdecken und kaltstellen.

Für die Crème alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken, dann ebenfalls kurz kaltstellen.

Den festen Gelee mit Hilfe eines Ausstechrings von 6 cm Durchmesser ausstechen und auf das im Ring eingedrückte Tatar legen, dann auf 6 Teller verteilen und den Ring abziehen. Mit Hilfe von 2 Perlmutter- oder Plastiklöffeln je eine 10g Nocke von dem Kaviar formen und auf den Gelee platzieren.

Je nach Wunsch noch mit ein paar Kräuterspitzen garnieren und die Schnittlauchcrème schön auf die Teller geben oder separat reichen.

Dazu passt ein schönes Holzofen-Bauernbrot oder aber Kartoffelblini mit Wachtelspiegelei.