

ERINGER-TATAR

MIT HERBSTLICHEN AROMEN

Rezept für 1 Person

Zutaten:

- 150 g Rumpsteak vom Eringer-Rind
- 30 g frische Pfifferlinge
- 20 g Pinienkerne
- 1 Schalotte
- Haselnussöl
- Williamine von Morand
- Frischer Zitronenthymian

Gewürze: Salz, schwarzer Pfeffer und Chili nach Wahl

Vorbereitung:

- Das Rumpsteak in kleine Würfel von 1x1 cm schneiden.
- Die größeren Pfifferlinge grob schneiden, aber nicht hacken, um die Konsistenz zu bewahren.
- Die Schalotte fein hacken.

Herstellung:

- Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und zum Abkühlen beiseitestellen
- Eine Pfanne mit Haselnussöl erhitzen und die Pfifferlinge anbraten, bis sie Farbe bekommen
- Die gehackte Schalotte hinzufügen und zum Schluss den Zitronenthymian
- Mit Williamine flambieren und abkühlen lassen
- Alle Zutaten mit etwas Haselnussöl vermengen
- Mit Salz, Pfeffer und Chili nach Geschmack würzen

Für eine natürliche Salznote, feine Späne von altem Käse hinzufügen

Mit einem Roggen-Millefeuille AOP servieren: Vier Brotscheiben mit gesalzener Butter bestreichen und aufeinanderschichten.

Guten Appetit!

