

Rindertartar mit Parmesancreme und Pfifferlingen



Zutaten für drei Personen:

250 g Rindertartar
Fleur de sel
bunter Pfeffer aus der Mühle
2 TL Weißweinessig
kleine Pfifferlinge aus dem Glas
2 TL Zitronensaft
frisch gehackte Petersilie

Parmesancreme:

150 g Naturjoghurt
35 g frisch geriebener Parmesan
3 TL Zitronensaft
Zitronenabrieb von einer halben unbehandelten Zitrone
1 Msp Salz

75 ml frische Sahne
1 Prise weißer Pfeffer

Besondere Hilfsmittel:

Servierring
Größerer Mixbecher
Handrührgerät
Spritztülle oder Gefrierbeutel

1. Mit der Parmesancreme beginnen.

2. Rindertartar mit Fleur de Sel, buntem Pfeffer aus der Mühle und 2 TL Weißweinessig würzen. Einen Servierring innen mit neutralem Öl einreiben, das Tartar hineinpresse, Ring abziehen.

2. Pfifferlinge aus dem Glas abtropfen lassen und mit 2 TL Zitronensaft marinieren.

3. Die Parmesancreme mit einer Spritztülle (oder einem Gefrierbeutel mit abgeschrittener Ecke) aufbringen. Pfifferlinge auflegen und das Ganze mit wenig Fleur de sel und buntem Pfeffer bestreuen.

Parmesancreme:

1. Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen.

2. Parmesan reiben, mit dem Joghurt, dem Zitronensaft und dem Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

4. Optional mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Die Rezeptanregung ist aus dem Restaurant Forsthaus in Feldafing am Starnberger See, am

02.08.2022. Die Pfifferlinge waren dort sehr klein und leicht säuerlich, vermutlich eingelegt. Die Trüffel habe ich weggelassen - bin kein Freund davon. Das Tartar war mild gewürzt, ohne Essiggurken und/oder Kapern. Die Parmesancreme war auf Basis geschlagener Sahne. Auf der Karte war das angekündigt als ‚Tartar di manzo con finferli, tartufo e salsa di parmigiano‘.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, kleine Gerichte, Fleisch, Rind, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023