



Reibekuchen mit dreierlei Tatar

Zutaten (für vier Portionen):

Reibekuchen

12 Kartoffeln, mehligkochend
2 Zwiebeln
3 Eier
2 EL Haferflocken
Öl zum Ausbacken
Salz
Muskatnuss

Rindertatar

200 g Rinderfilet
2 Eigelb
1 EL Dijonsenf
1 TL Worcestersauce
1 EL Ketchup
1 Schalotte
4 Cornichons
1 EL Kapern
1 EL Olivenöl
Petersilie
Paprikapulver
Salz, Pfeffer

Saiblingstatar

200 g Saiblingsfilet
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 unbehandelte Limetten
1 EL Crème fraîche
Frischer Dill
Salz, Pfeffer
½ Salatgurke

Apfeltatar

200 g Äpfel, Granny Smith
1 EL Honig
1 Päckchen Vanillezucker
50 ml Wasser
1 Zitrone
1 Zimtstange
1 Stück Ingwer
Sternanis



Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für die Reibekuchen Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Kartoffeln grob reiben, Zwiebeln fein reiben. Die Mischung circa zehn Minuten stehen lassen, damit sich stärkehaltiges Wasser absetzen kann. Das Wasser vorsichtig abgießen und die abgesetzte, weiße Stärke in der Schüssel lassen – sie sorgt später für die Bindung. Salz, Muskatnuss, Eier und Haferflocken hinzugeben und alles vermengen.

Für das Rindertatar das Fleisch mit einem scharfen Messer in sehr feine Würfel schneiden und mit Paprikapulver vermischen. Schalotte schälen und fein würfeln. Cornichons, Kapern und Petersilie fein hacken. In einer Schüssel erst die Eigelbe mit Senf, Worcestersauce, Ketchup, Salz und Pfeffer mischen, dann mit Schalotten, Cornichons, Kapern und Petersilie erneut verrühren. Nun das Fleisch und Olivenöl zugeben und alles gut vermengen. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Für das Saiblingstatar Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Salatgurke waschen und mit Schale fein würfeln. Schale einer unbehandelten Limette abreiben, Limette halbieren und auspressen. Saiblingsfilet unter kaltem Wasser abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen, von der Haut lösen und eventuelle Gräten mit einer Pinzette entfernen. Das Filet in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Fischwürfel mit Crème fraîche, Schalotten, Knoblauch, Gurke, und Limettenabrieb sowie Dill vermengen und mit Salz abschmecken. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Für das Apfeltatar Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Apfelwürfel mit Honig, Wasser, Zimtstange, Sternanis, etwas Zitronenabrieb und einem Spritzer Zitronensaft in einen Topf geben und zehn Minuten kochen, bis alles zerfällt. Zimtstange und Sternanis entfernen und zwei bis drei Esslöffel der Mischung mit den rohen Apfelwürfeln vermischen.

Öl in die Pfanne geben, so dass der Boden der Pfanne circa zwei Zentimeter bedeckt ist. Anschließend esslöffelgroße Portionen der Reibekuchenmischung in das heiße Fett geben, etwas glattstreichen und von beiden Seiten goldgelb backen. Auf Küchenpapier entfetten.

Die Reibekuchen auf einen Teller geben und mit dem gewünschtem Tatar toppen. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

620 kcal – 24 g Fett – 36 g Eiweiß – 62 g Kohlenhydrate