UNIKAT · DIE GESCHMACKSMANUFAKTUR · BY THOMAS VON ROHR ·
Limited Edition
UNIKAT
03

TATAR RÖLLCHEN

4 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT
8 PERSONEN ALS APÉRO/VORSPEISE

BEEF TATAR

800 g Rindsfilet 4 Eidotter 4 EL Zwiebel 1 EL Kapern 100 g Essiggurken
1 EL Ketchup 1 TL Senf 1 TL Paprikapulver (edelsüss) 1 Msp Sardellenpaste
3 EL Olivenöl Salz Schwarzer Pfeffer Tabasco Cognac (wer es mag)

Alle Zutaten fein hacken und gut miteinander vermengen
Masse dabei nicht zu lange kneten

8 Tramezzini (oder Toast) Scheiben

Tramezzini-Scheiben mit einem Nudelholz sorgfältig auswalzen und plätten
(Falls keine Tramezzini vorhanden: Rinde von Toastscheiben an allen Seiten abschneiden)
mit dem fertigen Beef Tatar bestreichen und zügig einrollen
die fertigen Röllchen bis zum Grillen mit Klarsichtfolie bedeckt vor dem Austrocknen schützen
Teppan Yaki auf mittlere Hitze vorheizen
die Röllchen auf mittlerer Hitze von allen Seiten je 1 Minute grillen

4 Minuten TEPPAN YAKI

Tatar-Röllchen in Scheiben geschnitten servieren

THOMAS`EMPFEHLUNG
TATAR RÖLLCHEN NACH THAI ART

verwenden Sie folgende Zutaten:
2 EL geschälte Sesamsaat 2 Lauchzwiebeln 1 rote Chilischote 1 Bund Schnittlauch
30 g eingelegter Sushi-Ingwer 800 g Rindsfilet
2 EL süss-saure Chili-Sauce 3 EL Sesamöl 1 EL trockener Sherry
6 EL Sojasauce Salz Pfeffer