



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Tatar vom Reh - Rehtatar mit vielen Aromen





Einkaufsliste:

Rehrücken, 400 g
Cranberrys, getrocknet, 50 g
Preiselbeeren, eingelegt, 50 g
Schalotten, 2
Eier, 2
Kandiszucker, 1 – 2 TL
Portwein, rot, 1 EL
Rapsöl, 1 EL
Salz
Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

	 einfach / schnell	
 kalt servieren		

Vorbereitung:

- Rehrücken mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden(erst in dünne Scheiben, dann in schmale Streifen und anschließend in sehr kleine Würfel),
- Cranberrys klein hacken,
- Preiselbeeren auf Küchentrepp abtropfen,
- Schalotten klein würfeln und ca. 1 min. in kochendem Wasser blanchieren,
- abtropfen und abkühlen lassen,
- Eier trennen, Eigelbe verwenden

Zubereitung:

- Fleisch mit 1 EL Rapsöl beträufeln,
- die Cranberrys, Preiselbeeren, Schalotten und Eigelbe untermischen,
- mit Kandiszucker, Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken

Tipps:

- Das Rehtatar bezieht seinen geschmacklichen Reiz durch die unterschiedlichen Aromen von Wild, Süße und leichter Bitterkeit.

Dazu passt:

- ein Chateauf du pape