

# Kaninchen-Filet-Tatar mit Trüffel aus der Region und Wachteleiern



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 3 min**

## Zutaten

### Tatar

- 240 g Kaninchenfleisch
- 25 g in Würfelchen geschnittener schwarzer Trüffel
- 30 g in Würfelchen geschnittener Stangensellerie
- 10 g Madeira
- 10 g weisses Trüffelöl
- 5 g Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### Trüffelcreme

- 5 g pürierte weisse Trüffel
- 25 g Doppelrahm
- ½ cl weisses Trüffelöl
- Salz, Pfeffer

### Garnitur

- 4 Wachteleier
- 4 Salatbouquets
- Vinaigrette

## Zubereitung

### Tatar

Das Kaninchenfleisch salzen, pfeffern und in kleine Würfel schneiden.

Mit den übrigen Zutaten (Würfelchen geschnittener schwarzer Trüffel, Würfelchen geschnittener Stangensellerie) mischen.

Abschmecken und mit Madeira, weissem Trüffelöl und Olivenöl würzen .

Mit zwei Esslöffeln 24 Klösschen formen.

### Trüffelcreme

Pürierte weisse Trüffel, Doppelrahm und weisses Trüffelöl mischen. Zu einer festen Creme schlagen.

Salzen und pfeffern.

Die Creme in einen Spritzzack mit gezackter Tülle einfüllen.

### Garnitur

Die Wachteleier 9 Min. 20 Sek. kochen.  
Die Trüffel aus der Region mit Wachteleiern

Eier vierteln.

Die Tatar Klöße auf die Teller anrichten und mit den Salatbouquets, der Trüffelcreme und den Wachteleiern garnieren.

**Tipps !**

- Als Hauptgericht für 2 Personen, behalten Sie die gleichen Mengen.
- Dazu passt ein Vully, Cuvée de l'Arzille, Jean-Daniel Chervet (Praz).

Rezept von Alain Bächler

Ehemaliger Sternekoch des Restaurants Des Trois Tours in Bourguillon