Kaninchen-Filet-Tatar aus der Region mit 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
- 1/2 cl weisses Trüffelöl
- Salz, Pfeffer

Garnitur

- 4 Wachteleier
- 4 Salatbouquets
- Vinaigrette

Als Hauptgericht für 2 Personen, behalten Sie die gleichen Mengen

Zubereitung

Tatar

240 g Kaninchenfleisch - Das Kaninchenfleisch in kleine Würfel schneiden und mit den übrigen Zutaten mischen.
25 g in Würfelchen geschnittener schwarzer Trüffel
30 g in Würfelchen geschnittener Stangensellerie - Abschmecken und würzen.
10 g Madeira - Mit zwei Esslöffeln 24 Klösschen formen.
10 g weisses Trüffelöl
5 g Olivenöl
Salz, Pfeffer

Trüffelcreme
5 g pürierte weisse Trüffel - Alle Zutaten mischen und zu einer festen Creme schlagen.
25 g Doppelrahm - Die Creme in einen Spritzzack mit gezackter Tülle einfüllen.
1/2 cl weisses Trüffelöl
Salz, Pfeffer
Garnitur
4 Wachteleier - Die Wachteleier 3 Min. 20 Sek. kochen.
Eier vierteln.
4 Salatbouquets - Die Tatarklösse auf die Teller anrichten und mit den Salatbouquets, der Trüffelcreme und den Wachteleiern garnieren.
Vinaigrette

Passende Weine
Vully, Cuvée de l'Arzille, Jean-Daniel Chervet (Praz)

Recette d'Alain Bächler
Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon
Botschafter Terroir Fribourg