

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