

Rehtatar mit Buttermilch-Petersilien Emulsion



10 Portionen

ZUTATEN

Rehtatar:

- 700 g Rehrücken
- 4 kleine Essiggurken
- 1 Schalotte
- 1 Eigelb
- 1 TL Tomatenketchup
- 1 TL Mittelscharfen Senf oder groben Senf
- 10 Kapern
- 3 eingelegte Sardellen
- 1 Spritzer Cognac
- Salz & Wildgewürz

Buttermilch Sud:

- Buttermilch mit dem kalten Kräuteröl (Petersilien Öl -> siehe Rezept) vermengen und mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren nochmal verrühren.

ZUBEREITUNG

- Den Rehrücken, Gürkchen & Schalotten in feine Würfel schneiden und alle Zutaten miteinander vermengen
- Buttermilch & das Petersilien-Öl in einer separaten Schüssel vermengen und kalt stellen
- Das Rehtatar mit zwei Esslöffeln zu sauberen Nocken formen und auf dem Teller platzieren
- Buttermilch-Emulsion angießen und mit Fleur de Sel servieren
- Zu dieser Vorspeise passt wunderbar unser schnelles Baguette und die Rauchmayonnaise

Viel Spaß beim nachmachen!

