



Rot, rot, rot – Tartar auf Chicorino rosso. (Zürich, 10/2018)

No 1568

Tartar aus Roter Bete, Sellerie, Karotten und Pilzen

Im Restaurant Pagode de la Paresse in Gwosgout gibt es nur einen großen, runden Tisch, auf dem eine riesige Drehscheibe angebracht ist. Darauf stehen 66 kleine Schälchen, gefüllt mit Kostproben von verschiedenen Gerichten. Ein Motor bringt die Scheibe in Bewegung und stoppt sie auch wieder. Jeder Gast isst, was vor ihm steht und bekommt keinen Hinweis, worum es sich handelt. Dann werden die geleerten Schälchen ersetzt und die Platte dreht sich weiter. Die Köstlichkeiten wechseln täglich und ständig entwickeln die Köche neue Rezepte, die sie sorgfältig notieren. Namen haben diese Speisen nicht, dafür aber bekommt jedes neue Gericht eine Nummer. Im Dezember 2011 wurde die Nummer 1000 erreicht.

Im Sommer 2018 haben sich die Köche eine ganze Woche lang dem Thema Tartar verschrieben und eine ganze Reihe von Gerichten aufgetischt, die man irgendwie als Tartar ansehen konnte. Es gab Tartar mit

Muskelfleisch von Lamm, Rind, Reh und Ente, Tartar von der Leber und vom Herzen, ein Hirntartar und ein Hodentartar, ein Heuschrecken-, ein Ameisen und ein Mehlwurmtartar, Tartar von Lachs, Zander und Makrele, Sepia und Garnele, Tartar aus Austern, Jakobs-, Kamm- und Messermuscheln. Seltsamerweise gab es nur ein einziges Tartar für Vegetarier, eine neue Kreation mit der Nummer 1568, deren Rezept hier folgt.

Für 8 Personen

100 ml Zitronensaft
2 EL Sesamöl
1 TL Tabasco
1 EL scharfer Speisesenf (20 g)
1 EL Tomatenpüree (20 g)
2 TL Salz
2 TL Zucker
1 TL weißer Pfeffer
1 TL Piment, fein gemörsert
1 TL Zitronenzeste oder Abrieb
20 g geputzter Ingwer
30 g getrocknete Tomaten
330 g Rote Bete
280 g Sellerie
200 g dunkelrote Karotte
150 g Champignons, entstielt
1 stattliche rote Zwiebel (150 g), sehr fein gehackt
20 g flache Petersilie, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, gehackt
50 g Kapern aus dem Essig, abgespült, grob gehackt
80 g Rotweinzwiebeln
2 Eier

Bei der Zubereitung dieses Tartars leistet ein Fleischwolf gute Dienste. Idealerweise sollte man ihn mit einer Scheibe ausrüsten können, deren Löcher einen Durchmesser von 5/6 mm haben.

1 | Zitronensaft, Sesamöl, Tabasco, Senf, Tomatenpüree, Salz, Zucker, Pfeffer, Piment und Zitronenzeste zu einer Sauce verrühren.

2 | Fleischwolf mit einer etwas größeren Scheibe (5/6 mm) einrichten und nacheinander Ingwer, getrocknete Tomaten, Rote Bete, Sellerie, Karotte und Champignons durchdrücken. Sofort mit der Sauce vermischen. Man beginnt mit dem Ingwer, weil seine Fasern, die das Drehwerk nur zögerlich durchlaufen, so vom nachfolgenden Gemüse mitgerissen werden.

3 | Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Kapern und Rotweinzwiebeln untermischen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

4 | Eier unterheben, mit gerösteten Brotscheiben und Salatblättern servieren.

Man kann auch Zwiebel, Petersilie und Knoblauch durch den Fleischwolf geben. Sie werden dabei allerdings etwas bitter, was man durch die Zugabe von etwas mehr Zucker ausgleichen kann (so macht es ja auch die Lebensmittelindustrie). Auch die Rotweinzwiebeln können durch den Wolf, die Kapern eher nicht, sie verlieren so jede Struktur.