

REZEPT VON THOMAS GSTETTENBAUER |
LEITER DES WILD-BERGHOFES BUCHET

TARTAR MIT KARTOFFELN

Zutaten für 4 Personen

FÜR DIE KARTOFFELN

300 g festkochende Kartoffeln
1 TL Öl
Salz, Pfeffer, Kümmel

FÜR DAS TARTAR

500 g Junghirschrücken
1 Schalotte
3 Sardellenfilets (in Öl, abgetropft)
1 kleine Essiggurke
1 TL Kapern
2 TL Tomatenketchup
2 TL scharfer Senf
2 Msp Paprikapulver (edelsüß)
mildes Chilisalز
Zucker

FÜR DIE SAUCE

100 g Crème fraîche
2 EL Milch
1 Spritzer Zitronensaft
1 Msp abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
mildes Chilisalز
1 EL Schnittlauchröllchen

Für die Dekoration (optional): Wachteleier, Kapernäpfel



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und als Salzkartoffeln aufsetzen. Nach ca. 20 Minuten in 1 TL Öl mit Kümmel, Salz und Pfeffer (nach Belieben) schwenken.
2. Junghirschrücken in kleine Würfel schneiden oder durch den Fleischwolf drehen.
3. Das Fleisch mit einer fein gewürfelten Schalotte, einer gewürfelte Essiggurke, 3 Sardellenfilets, und 1 TL Kapern vermischen. Mit 2 TL Tomatenketchup und 2 TL Senf (eher etwas vorsichtig dazugeben) und abschmecken.
4. Chilisalز, Paprikapulver und Zucker (sparsam) untermengen und in einer Ringform anrichten.
5. Für die Sauce werden 100 g Crème fraîche mit 2 EL Milch, 1 Spritzer Zitronensaft und 1 Msp abgeriebener Zitronenschale vermergt und mit Chilisalز und 1 EL Schnittlauch gewürzt. Wer möchte verziert noch mit halbierten Kapernäpfeln und einem aufgeschnittenen hartgekochten (Wachtel)-Ei.

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter [erbe.bayern/rezepte](https://www.erbe.bayern/rezepte)

