

Vorspeise

Tatar vom Hirsch mit Schwarzwald-Miso, Blumenkohl, Estragon und Zwiebelbrot

Zutaten:

0.6 Bund Estragon
0.25 St. Blumenkohl
440 g Hirschfilet
250 ml Pflanzenöl
0.2 St. Zwiebelbrot
50 g Butter
0.1 Bund Thymian
1 St. Vollei
15 g Misopaste dunkel
0.2 St. Zitrone
0.1 Bund Schnittlauch
Gin
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Das Estragonöl: Die Blätter des Estragons von den Stielen zupfen und diese anschließend mit 120ml Pflanzenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Am besten lässt man das Öl dann 24 Stunden ziehen und passiert es am nächsten Tag durch ein feines, mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb. Zum Anrichten das Öl um das Tatar geben. Das Tatar: Das Hirschfilet parieren und der Länge nach mit einem breiten, scharfen Messer in feine Würfel schneiden. Das Fleisch dann bis zum Anrichten im Kühlschrank lagern und dann kurz vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Löffel Pflanzenöl mischen und mit Gin parfümieren. Das Zwiebelbrot zerkrümeln oder in 3mm dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit 50g Butter goldbraun und knusprig braten, mit Salz und fein geschnittenem Thymian würzen und dann auf Küchentrepp bis zum Servieren beiseitestellen. Zum Anrichten das Brot über dem Blumenkohl verteilen. Die Miso-Mayonnaise: 1 Vollei zunächst mit 15g Miso, Zitronensaft, einer Prise Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Dann alles mit einem Pürierstab mixen und dabei 130ml Pflanzenöl hinzugeben, bis eine Mayonnaise entsteht. Zum Anrichten die Mayonnaise mit einem Spritzsack dekorativ auf dem Tatar verteilen. Die Blumenkohlbrösel: Den rohen Blumenkohl sehr fein hacken oder mit einer Vierkantreibe zerkleinern. Zum Anrichten den Blumenkohl über das Tatar geben. Zum Anrichten alle Komponenten gleichmäßig auf dem Teller arrangieren und mit fein geschnittenem Schnittlauch sowie mit kleinen Estragonblättern dekorieren.