



~  
REZEPT  
VON ANDREAS  
SENN  
~

*Tatar vom Atterochsen.  
Tomate, Estragon.*



# Wir sind Rind.

## *Für die Kugel*

100 g Estragon  
500 ml Milch  
100 g Sushireis  
Salz  
Weißer Balsamicoessig

Sushi-Reis in Milch weichkochen und abkühlen lassen, Estragon dazugeben und fein mixen.  
In Bastelkugeln abfüllen und in Stickstoff frieren.

## *Tomatensauce*

1 kg Tomaten  
500 g weiße Zwiebel  
1 Knoblauchzehe

Weißer Zwiebel klein schneiden und mit der Knoblauchzehe in Olivenöl weichschmoren, geviertelte Tomaten dazugeben und langsam einkochen, bis die komplette Flüssigkeit einreduziert ist. Fein mixen und abpassieren.

## *Schinkenfond*

1 kg Knochen vom Parmaschinken  
100 g weiße Zwiebel  
50 g Karotten  
50 g Stangensellerie  
200 g Tomaten  
1 EL Tomatenmark  
100 ml Weißwein  
500 ml Kalbsjus

Parmaschinkenknochen fein hacken und in etwas Öl rösten, Gemüse dazugeben und kurz weiterrösten.

Tomatenmark hinzugeben, leicht rösten und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren und mit dem Kalbsjus auffüllen.

Ca. 1 Stunde köcheln lassen und abpassieren.

Mit etwas Olivenöl montieren und mit Salz, Pfeffer und weißem Balsamicoessig abschmecken.

## *Rindertatar*

500 g Rinderfilet vom Atterochsen  
Tomatenketchup  
Savora-Senf  
Röstzwiebel  
Weinbrand  
Salz, Pfeffer

Fein gehacktes Filet vom Atterochsen mit Tomatenketchup, Savora-Senf, Röstzwiebel, Weinbrand, Salz und Pfeffer würzen und in die Kugeln füllen.



*Guten Appetit wünscht*

