

# Rehtatar mit Kartoffelpuffer, allerlei Bärlauch und Blüten

## Zutaten für 4 Personen:

### FÜR DAS TATAR

1 Rehrücken (ca. 500 g), küchenfertig von Fett und Sehne befreit  
 1 Schalotte, fein geschnitten  
 20 g Cornichons, gehackt  
 20 g Kapern, gehackt  
 15 g Petersilie, gehackt  
 1 Eigelb (sehr frisch)  
 2 TL mittelscharfer Senf  
 1 EL Walnussöl (alternativ ein anderes Nussöl oder Olivenöl)  
 Salz  
 Pfeffer  
 gemahlenes Wildgewürz, nach Belieben

### FÜR DIE KARTOFFELPUFFER

750 g mehlig kochende Kartoffeln  
 2 Eier  
 1 große Zwiebel  
 1 EL Pflanzenöl  
 1 EL Butter  
 Pfeffer

### FÜR DEN BÄRLAUCHSCHMAND

50 g Bärlauchpesto  
 Salz  
 Muskat

30 g Rauchmandeln, gehackt  
 200 g Frischkäse  
 100 g Schmand  
 Außerdem:  
 1 Bund Radieschen  
 4 Wachteleier  
 2 EL eingelegte Bärlauchkapern (süßsauer eingelegte, geschlossene Bärlauchblüten)  
 100 g verschiedene Wildkräuter und Blüten  
 1 Bio-Zitrone, Abrieb



## Zubereitung

Für das **Tatar** zuerst den Rehrücken in sehr feine Würfel schneiden. Nicht durch den Fleischwolf lassen, da sonst aufgrund der feinen Struktur des Fleisches eine Mousse entstehen würde. Mit den Schalotten, Cornichons, Kapern und der Petersilie in eine Schüssel geben und vermengen.

Anschließend das Eigelb, den Senf und das Walnussöl dazugeben und vorsichtig miteinander vermischen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer und ggf. etwas Wildgewürz abschmecken.

Vier Anrichteringe (ø10 cm) auf ein Blech oder einen großen Teller setzen und das Rehtatar darauf aufteilen. Mit einem Löffel das Tatar fest in den Ringen andrücken und bis zur Verwendung kaltstellen.

Für die **Kartoffelpuffer** die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und über eine Vierkantreibe (grobe Seite) in eine Schüssel raspeln. Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat hinzufügen und mit den Händen verkneten. Die Flüssigkeit, die sich in der Schüssel sammelt, abgießen. Die Eier hinzufügen und gut mit der Masse vermengen.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze das Pflanzenöl und die Butter erhitzen. Je nach Größe der Pfanne die Kartoffelpuffer einzeln oder zusammen mit einem Durchmesser von 12 cm von beiden Seiten knusprig, goldbraun ausbacken.

Sollten die Puffer nicht direkt verwendet werden, können sie auf einem Küchenpapier im Ofen bei 80°C warmgehalten werden. Wichtig ist nur, diese nicht übereinander zu legen, da sie sonst wieder weich werden.

Für den **Bärlauchschmand** das Bärlauchpesto, die gehackten Rauchmandeln, den Frischkäse und den Schmand in einer Schüssel miteinander verrühren. Je nachdem wie kräftig das Pesto bereits abgeschmeckt ist, den Bärlauchschmand nochmal abschmecken und mit Salz nachwürzen.

## Anrichten

Die Radieschen mit einem Küchenhobel in sehr feine Scheiben reiben.

Jeweils einen Kartoffelpuffer in die Mitte eines flachen Tellers legen. Mit einem Löffel oder einer kleinen Palette den Bärlauchschmand auf einen Kartoffelpuffer auftragen, sodass man noch den knusprigen Rand sieht. Anschließend das Tatar mittig auf den Kartoffelpuffer setzen und den Anrichtering entfernen.

Die Wachteleier vorsichtig mit einem kleinem Sägemesser aufschneiden und Eiweiß und Eigelb trennen. Jeweils ein Eigelb mittig auf das Rehtatar setzen.

Zum Schluss das Gericht mit den eingelegten Bärlauchkapern, verschiedenen Wildkräutern, Blüten und Zitronenabrieb garnieren.