

Märkische Allgemeine Zeitung

02.+03. 10.2013

Auflage: 141.583

## Tatar vom Wildschinken

Brandenburger Spitzenköche stellen ihre Rezepte für den Genuss von Wildbret vor



Küchenchef Philipp Stapel.

FIRMENFOTO

Hier haben sich Küchenchefs, Restaurants und Hotels aus Brandenburg zu einem kulinarischen Netzwerk zusammengeschlossen.

Philipp Stapel präsentiert für die MAZ sein Rezept für:

**Tatar vom Wildschinken mit Avocado, gebackenem Parmesan und Wacholdermilch**

Zutaten für 4 Personen:

200 g Wildschinken  
(Hirsch oder Wildschwein)  
1 Avocado, essreif  
1 Limette

1 Tomate  
80 g Parmesan gerieben  
½ Bund Schnittlauch  
500 ml Vollmilch 3,5 % Fett  
10 Wacholderbeeren  
80 g Mixsalat  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Tomate kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eis-

wasser abschrecken. Danach die Haut abziehen, die Tomate vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenfilets nun in etwa fünf Millimeter breite Würfel schneiden. Den Wildschinken auch in fünf Millimeter Würfel schneiden und zusammen mit den Tomaten, dem Saft von einer halben Limette, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit unter das Tatar heben.

Nun das Fruchtfleisch der Avocado mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und dem Saft der zweiten Hälfte der Limette fein mixen oder mit einer Gabel zerdrücken, bis eine feine Paste entsteht.

Den geriebenen Parmesan dünn auf ein Backpapier geben und in einem vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Celsius etwa acht Minuten backen, bis er goldbraun und zerlaufen ist.

Den Wacholder in der Milch aufkochen und kurz mit einem Mixstab pürieren. Die Milch durch ein feines Sieb gießen, um den Wacholder herauszufiltern. Die Milch mit Salz und Pfeffer würzen.

**Fertigstellung:**

Die Avocadocreme auf einem Teller verstreichen. Das Tatar auf der Creme anrichten und mit gebackenem Parmesan garnieren. Etwas Mixsalat auf das Tatar setzen und die aufgeschäumte Wacholdermilch um das Tatar tröpfeln.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit!



Tatar vom Wildschinken mit Avocado.

FIRMENFOTO