

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

VORSPEISE MENÜ 2

BEEF TATAR

mit Sauce Verte, Salat und Pinienkern-Vinaigrette



Dirk Luther

Beef Tatar

mit Sauce Verte, Salat und Pinienkern-Vinaigrette

ZUTATEN

TATAR

200 g Beef Tatar
1/2 Eigelb
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl
1/2 Knoblauchzehe

SAUCE VERTE

1 Bund Basilikum
1 Bund Blattpetersilie
1/4 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne
150 ml Olivenöl
1 TL Kapern
1 Spritzer heller Balsamicoessig
1 Prise Salz

PINIENKERN-VINAIGRETTE

1 EL heller Balsamicoessig
1/2 TL Zitronensaft
2 EL Rapsöl
2 EL leicht geröstete Pinienkerne
1 EL gehackte Petersilie
1 TL Senf
Salz und Pfeffer aus der Mühle

SONSTIGE ZUTATEN

1 Packung (80 g) EDEKA Misticanza
Salatmix, gewaschen und trocken
1 Packung (80 g) Salat-Croûtons
1 kleine Ringform



TATAR Eine Schüssel mit der halben Knoblauchzehe ausreiben, darin das Tatar mit allen Zutaten mit einer großen Gabel gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

SAUCE VERTE Die Kräuter waschen, schleudern und die Blätter von den Stielen zupfen, die Knoblauchzehe abziehen. Die Pinienkerne leicht rösten. Alles zusammen mit den restlichen Zutaten für die Sauce mit einer Prise Salz im elektrischen Mixer fein pürieren.

PINIENKERN-VINAIGRETTE Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben, mit einem Zauberstab grob pürieren und würzig abschmecken.

ANRICHTEN Das Tatar mithilfe einer Ringform auf den Tellern platzieren und die Sauce Verte darüber geben. Salat darum verteilen, mit der Vinaigrette beträufeln und mit den Croûtons verfeinern. Sofort servieren.



Mousse von Vollmilchschokolade

mit eingelegter Birne



ZUTATEN

MOUSSE

2 Eier
2 Eigelbe
35 g Zucker
300 g Vollmilch Kuvertüre
500 g geschlagene Sahne
30 ml Crème de Cacao

SONSTIGE ZUTATEN

1 Dose (410 g)
EDEKA Williams-Christ-Birnen
1 Packung (520 ml)
EDEKA Eis-Quartett



MOUSSE Eier und Eigelbe mit dem Zucker im Wasserbad aufschlagen. Danach die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, unter

die aufgeschlagenen Eier geben, mit Crème de Cacao abschmecken und gut verrühren. Die Masse auf ca. 32–33 °C herunterkühlen, zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und die Masse anschließend ca. 2 Stunden kalt stellen.

ANRICHTEN Die Birnen mit einem Messer fächerförmig einschneiden und auf die Teller legen. Je zwei Nocken Schokoladenmousse ausstechen und dazulegen. Das Eis separat servieren.



Hier gehts zum Video.

LEICHT | GESAMT ca. 90 MIN | 4 PORTIONEN