



TARTAR/ EIGELB/ BRIOCHE

QimiQ AVANTAGES



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS TARTAR VOM ALPENRIND

1 kg Bœuf
Cornichons
Oignon(s)
Purée d'anchois
Ketchup
Worcestershire Sauce
Ciboulette
Olivenöl
Sel et poivre

DIJON-SENF-PANNA COTTA

250 g QimiQ Base crème
100 g Crème fraîche
50 g Moutarde de Dijon, gros
2 g Sel

FÜR DAS EIGELB-GEL

300 g
3 g Sel

FÜR DAS KARTOFFEL-BRIOCHE

250 g QimiQ Sauce Base
20 g Sucre
20 g Hefe, frais
500 g Farine de blé
250 Pommes de terre, gekocht, passiert
10 g Sel
50 g Œuf(s)
75 g Beurre, fondu

ZUM SERVIEREN

Senfkaviar
Câpres

PRÉPARATION

1. Für das Tartar:
 1. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden.
 2. Mit Essiggurken, Zwiebel, Sardellenpaste, Ketchup und Worcestershire-Sauce abschmecken.
 3. Mit Salz und Pfeffer würzen, sowie Schnittlauch und Olivenöl unterrühren.
2. Für Dijon-Senf-Panna Cotta:
 1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
 2. Crème fraîche, Dijon-Senf und Salz dazumischen.
 3. Masse auf ein Blech streichen und ca. 4 Stunden durchkühlen.

3. Für das Eigelb-Gel:

1. Alle Zutaten fein mixen und fein passieren. Im Einwegspritzbeutel sanft vakuumieren und bei 65 °C im Sous-Vide 2 Stunden garen. Im kalten Wasser abkühlen.

4. Für den Kartoffel-Brioche:

1. QimiQ Sahne-Basis auf 40 °C erhitzen. Zucker und Hefe dazugeben. Ein paar Minuten rasten lassen.

2. Mehl, Salz und Kartoffelpüree vermengen. Die Sahne-Basis-Masse und Eier dazugeben und zu einem Teig kneten.

3. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

4. Teig portionieren und nochmals gehen lassen.

5. Im Ofen bei 180 °C für 15 Minuten backen.

5. Anrichten:

Das Tartar in eine Ringform drücken. In der gleichen Größe das Dijon-Senf-Panna cotta ausstechen und auf das Tartar legen. Mit dem Eigelb-Gel, Senfkaviar und Kapern dekorieren. Mit dem Kartoffel-Brioche servieren.