

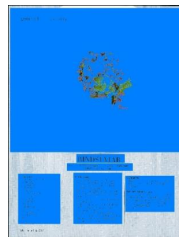
# MESSE R STATT FLEISCHWOLF

Ein gutes Rindstatar lässt die Herzen von Fleischliebhabern höherschlagen. Bei der Zubereitung des vermeintlich einfachen Gerichts gibt es einige grundlegende Tricks, die wir Ihnen hier verraten. Dazu empfehlen zwei Top-Sommeliers passende Tropfen.

TEXT LARISSA SCHMID

**D**er Legende nach ritten die Krieger der Tataren ihr Fleisch unter den Sätteln ihrer Pferde mürbe – um es geniessbar zu machen. Daher stammt angeblich der Name Tatar. Glücklicherweise ist diese brachiale Zubereitungsart für das Fleischgericht, wie wir es heute kennen, nicht mehr notwendig. «Für unser Tatar verwenden wir nur die zartesten Stücke vom Schweizer Biorind, beispielsweise Filet, Entrecôte oder Stotzen», sagt Silvano Nyffenegger, Küchenchef im Restaurant «National» in Winterthur. Rindstatar ist seine Spezialität. Bei der Zubereitung setzt er auf ein rasierklingenscharfes Messer. Denn seiner

Philosophie entsprechend wird ein gutes Tatar immer von Hand gehackt und niemals durch den Wolf gedreht. «Feine Würfel sollen es sein. Man darf das Fleisch ruhig noch spüren», erklärt er. Das Schöne am Gericht: die Diversität, denn jeder mag es anders. Während die Italiener es puristisch mit Olivenöl, Salz und Pfeffer servieren, mögen es die Schweizer würziger. Im Restaurant «National» wird das Gericht direkt am Tisch zubereitet. Der Gast entscheidet, wie er es gerne hätte, quasi im Baukastensystem. Eigelb und Olivenöl machen es cremig, Senf, Ketchup oder Tabasco etwa verleihen den nötigen Pfiff. Welche Tropfen dazu harmonieren, verraten zwei Schweizer Top-Sommeliers.



Silvano Nyffenegger, Küchenchef des Restaurants «National» in Winterthur, hackt das Tatar von Hand.



Dario Tolone,  
Teilhaber der  
«Casa Tolone»,  
Luzern.

Mats van de  
Steenoven,  
Sommelier «Smith  
and de Luma»,  
Zürich.

## ZUM TATAR EIN WASCHECHTER ITALIENER

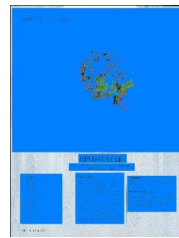
Meine Wahl zum Tatar ist der Campo San Giorgio von Umani Ronchi aus der Marche. Ein richtiger Italiener mit der autochthonen Traubensorte der Marche, Montepulciano. In der Stilistik ist er vergleichbar mit einem Sangiovese aus der Toskana. Er besticht mit Noten von reifen dunklen Beeren, Vanille und Pfeffer. Zum rohen Fleisch passt er durch seine Filigranität, auch wenn das Tatar etwas pikant ist. Vor allem dann tritt die Frucht mehr in den Vordergrund. Eine spannende Kombination.

**Umani Ronchi, Campo San Giorgio 2013**  
[bindella.ch](http://bindella.ch), CHF 65,-

## ES MUSS NICHT IMMER ROTWEIN SEIN

Normalerweise würde man zu einem Tatar Rotwein trinken, ganz klassisch einen etwas frischeren Cabernet Franc oder ein Beaujolais von hoher Qualität. Ich empfehle zum Rindstatar aber am liebsten Franciacorta. Für mich sind die frischen Komponenten, die auch Säure mit sich bringen, das Wichtigste am Tatar. Dieser Franciacorta beinhaltet ebenfalls diese Säure und hebt die Frische des Tatars hervor. Zusätzlich ist der klassische Franciacorta vom Weingut Marchese Antinori stark genug, um mit der Kraft des Fleisches mitzuhalten.

**Marchese Antinori, Cuvée Royale**  
[bindella.ch](http://bindella.ch), CHF 26,50



*Bindella*  
la vita è bella

gourmet / FOOD PAIRING



## RINDSTATAR

REZEPT AUS DEM RESTAURANT «NATIONAL», WINTERTHUR  
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

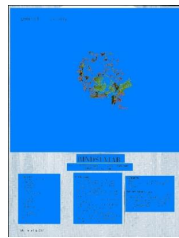
600 g Rindsfilet oder Rindshuft  
2 Schalotten  
2 Essiggurken  
2 EL Kapern  
2 Sardellenfilets  
15 g Petersilie, glatt  
½ Peperoni, rot

2 EL Balsamico  
2 Prisen Salz  
4 Eigelb  
2 TL Dijonsenf  
50 ml Olivenöl, kaltgepresst  
3 EL Ketchup  
Paprika edelsüss  
Pfeffer  
Tabasco

4 EL Cognac

### ZUBEREITUNG

- Das Fleisch sorgfältig parieren oder diesen Arbeitsschritt vom Metzger erledigen lassen.
- Anschliessend mit einem scharfen Messer in kleine Würfelchen schneiden.
- Schalotten, Essiggurken, Kapern, Sardellenfilets, Petersilie und rote Peperoni ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden.
- Balsamico und Salz in einer separaten Schüssel sorgfältig verrühren.
- Eigelb, Senf, Olivenöl, Ketchup, Paprika, Pfeffer und Tabasco zum Balsamico geben und alles nochmals gut verrühren.



- Das Rindfleisch je nach Gusto mit der Sauce würzen, die gewünschte Menge kleingeschnittener Zutaten begeben und alles gut vermengen.
- Mit Cognac abschmecken.

#### **ANRICHTEN**

- Das Tatar auf Tellern anrichten und mit Toast, Brioche oder geröstetem Brot und Butter servieren.

#### **TIPP DES KÜCHENCHEFS**

«Tatar ist ein Alleskönner. Es eignet sich als leichte Vorspeise, aber auch als vollwertiges Hauptgericht. Rechnen Sie als Vorspeise circa 75 Gramm Fleisch pro Person, zum Hauptgericht das Doppelte.»  
Silvano Nyffenegger, Restaurant «National», Winterthur