TATARSKI BIFTEK

Virtualna kulinarična delavnica z Luko Jezerškom



Tatarski biftek Jezeršek 360°

Sestavine za 4 osebe:

400 g dobro uležanega očiščenega Zorjene govedine Jezeršek 360°
večja šalotka
kapre
delikatesne kisle kumarice
sardelni fileje/inčuni
polnozrnata gorčica
majoneza ali rumenjak
solni cvet in sveže mlet poper
nežno olivno olje
konjak
tabasco ali čili
maslo

Iz vaše kuhinje boste potrebovali:
sveže mlet poper
jajce (ni nujno)

Postopek:

1. Očiščen in uležan goveji file dobro ohladimo, lahko ga za nekaj časa postavimo tudi v zmrzovalnik, da ga lažje narežemo na majhne kockice.

2. Na drobno narežemo šalotko in jo dodamo narezanemu mesu.

3. Na drobno narežemo kapre, kisle kumarice in sardeline filete.

4. Narezanemu mesu po okusu primešamo vse ali samo izbrane sestavine. Dodatke dodajamo po svojem okusu, vendar pazimo, da katera od sestavin ne prevladuje.

5. Po okusu začinimo in vse skupaj dobro premešamo.

Predlog za izbrano prilogo:

Navadno tatarski biftek postrežemo z maslom in popečenim kruhom, lahko pa ste tudi malenkost bolj drzni in klasiko zamenjate s:

Koromačem
Koromač očistimo, odstranimo trdi del. Narežemo na tanke prosojne lističe. Takoj ga osvežimo s kapljicami limoninega soka, da ne oksidira. Dodamo kapljice nežnega olivnega olja, gorčična semena, akacijev med, sol in poper. Narahlo vse skupaj premešamo.

Malinami
Malinin pire s sirupom smrekovih vršičkov (maline pretlačimo in obogatimo s sirupom smrekovih vršičkov)

Dekorativnim zelenjem
Mlada solatka

Kako jed postrežemo?

Za kreiranje si pomagamo z okroglim kovinskim modelčkom. Okrogel kovinski modelček položimo na izbran krožnik in vanj nadevamo pripravljen goveji tatar, ki ga obložimo z izbrano prilogo ali pa poleg postrežemo maslo in opečene kruhke.
Lahko pa preprosto pripravimo žličnike ali kepice.

KAJ BOSTE POTREBOVALI IZ VAŠE KUHINJE

Oster nož, desko za rezanje, skledo za mešanje. 2 žlici, manjšo čajno žličko, krožnik za serviranje

Zapiski:

Dvor Jezeršek, Zgornji Brnik 63,
Cerklje na Gorenjskem
www.jezersek.si
E: akademija@jezersek.si
T: 04 25 29 400

