# Kochclub-Menü 25.09.2026

Die Facetten des Tatars



**Knuspriges Lachs-Tatar auf Pumpernickel-Talern mit Dill-Limetten-Schmand**

**Avocado-Mango-Tatar mit gebratenen Jakobsmuscheln und Korianderöl**

**Klassisches Rindstatar mit Wachtelei, Kapern und Toast**

**Kalbstatar «Zürcher Art» mit Morchel-Rahm-Aroma und Rösti-Kassetten**

**Zweierlei Erdbeer-Ananas-Tatar mit Minz-Infusion und Vanille-Glace**

**Weissweine: Moscato Bibacchus, Epesses Rives d'or**
**Rotwein: Maienfelder Pinot Noir,**

Organisatoren Hanspeter Egli und Max Keller

# Apéro: Lachs-Tatar auf Pumpernickel



Zutaten:

- 200 g Lachs
- 1/2 Schalotte
- 75 g Schmand
- 1/4 Bund Dill
- Saft und Abrieb von 1/4 Limette
- Salz, Pfeffer
- Pumpernickel-Taler.

**Zubereitung:**

Lachs in sehr feine Würfel schneiden.

Schalotte und Dill fein hacken. Lachs mit Schalotten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmand mit Limettensaft, Limettenabrieb, Salz und restlichem Dill verrühren.

Pumpernickel mit etwas Schmand bestreichen, Lachs-Tatar darauf anrichten und mit einer Dillspitze garnieren.

# Avocado-Mango-Tatar mit Jakobsmuschel



**Zutaten:**

- 1 Avocado
- 1 Mango
- Saft von 1/2 Limette
- Koriander
- Olivenöl
- 4 Jakobsmuscheln
- Salz, Pfeffer.

**Zubereitung:**

Avocado und Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Koriander mit Olivenöl fein pürieren und bei Bedarf sieben.

Mithilfe eines Servierrings zuerst Avocado, dann Mango oder gemischt schichten.

Jakobsmuscheln in einer sehr heissen Pfanne kurz scharf anbraten, mit Fleur de Sel würzen und auf das Tatar setzen.

Mit Korianderöl beträufeln.

# Klassisches Rindstatar mit Wachtelei



**Zutaten:**

- 400 g Rindsfilet
- 2 Schalotte
- 1,5 EL Kapern
- 1 EL glatte Petersilie
- 1,5 TL Dijon-Senf
- 1 EL Ketchup
- Worcestersauce
- Tabasco
- 1 cl Cognac
- Fleur de Sel
- Pfeffer
- 4 Wachteleier
- Toast.

**Zubereitung:**

Das Fleisch mit einem sehr scharfen Messer fein würfeln.

Schalotten, Kapern und Petersilie fein hacken.

Fleisch mit Zutaten und Saucen vermengen und kräftig abschmecken.

Tatar rund anrichten, eine kleine Mulde eindrücken und das Wachtelei hineinsetzen.

Mit getoastetem Toast servieren.

# Kalbstatar «Zürcher Art» mit Rösti



Zutaten:

- 400 g Kalbsfilet
- 1,5 Schalotte
- 1 EL Rapsöl
- 10 g getrocknete Morcheln
- 150 ml Vollrahm
- Salz
- weisser Pfeffer
- 400 g Kartoffeln
- Butter zum Braten.

**Zubereitung:**

Kartoffeln am Vortag als Gschwellti kochen und schälen. Am Kochtag raffeln und in Butter kleine, knusprige Rösti-Kassetten braten.

Kalbsfilet fein würfeln und mit Rapsöl vermischen.

Schalotten und Morcheln in Butter andünsten, mit Rahm ablöschen und stark einkochen lassen.

½ der abgekühlte Morchel Creme mit dem Kalbstatar vermengen, abschmecken und mit den heissen Rösti und dem Rest der Morchel Creme zur Dekoration servieren.

# Erdbeer-Ananas-Tatar mit Vanille-Glace



Zutaten:

- 250 g Erdbeeren
- 1/2 Ananas
- 1/2 Bund Minze
- 2EL Puderzucker
- Saft von 1/2 Zitrone
- 300 ml Vanille-Glace

**Zubereitung:**

Erdbeeren und Ananas in feinste Würfel schneiden.

Minze in hauchdünne Streifen schneiden.

Früchte mit Minze, Zitronensaft und etwas Puderzucker mischen und 15 Minuten ziehen lassen.

Das Fruchttatar in tiefen Tellern oder Gläsern anrichten und mit einer Kugel Vanille-Glace servieren.

Fruchttartar kann mit einem Likör noch etwas abgeschmeckt werden.