



Zusatz-Content  
Einfach scannen oder unter:  
[www.muster.com](http://www.muster.com)



Rezept von Mike Johann aus dem  
„JOHANNS“ in Bruck an der Mur

Zutaten für 4 Personen

- Rehtartar**  
400 g Rehfleisch, von der Nuss  
oder dem Kaiserteil  
etwas Senf  
Tomatenmark  
Salz, Pfeffer  
auf Wunsch etwas Chili  
50 g gelbe und orange Karotten,  
fein gewürfelt  
X roter Paprika  
2-3 Stangensellerieblätter, fein  
gehackt

**Für die Schwarzwurzeln**

- 4 Stangen Schwarzwurzeln  
Zitrone  
Schuss Schlagobers  
Salz  
16 Haselnüsse  
1 EL Nussöl zum Anrösten  
20 getrocknete Maiskerne  
Cranberries, Preiselbeeren  
oder Dirndlbeeren  
Spargelessig  
Traubenkernöl

Einige Ribisel, Brombeeren  
und Staubzucker für die Deko

**CO<sub>2</sub>-Fußabdruck**

602 g CO<sub>2</sub> eq pro Portion  
bei Zubereitung mit biologischen,  
saisonalen und regionalen Zutaten  
und energieeffizienten Geräten.

1.649 g CO<sub>2</sub> eq pro Portion

bei Zubereitung mit konventionellen,  
teils nicht saisonalen und regionalen  
Zutaten und herkömmlichen Geräten.

## Rehtartar mit Schwarzwurzel und Haselnuss

### Zubereitung

2/3 des Rehfleischs fein hacken, den Rest in kleine Schnitzel schneiden.  
Tatar mit Senf, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und auf Wunsch etwas Chili  
marinieren, beiseite stellen. Die Schnitzel platieren oder mit einem  
Fleischklopfer dünn zwischen zwei Klarsichtfolien klopfen. Auflegen, mit Salz  
und Pfeffer würzen. Eine kleine Kugel drauflegen und einschlagen.  
In einer Pfanne von allen Seiten kurz anbraten und warm stellen.

Schwarzwurzeln mit kaltem Wasser waschen, in Zitronenwasser einlegen.  
Wasser aufkochen und etwas salzen. Schwarzwurzeln einlegen und  
zirka 5-7 Minuten kochen, bis sie gar sind. Aus dem Wasser nehmen und  
etwas abkühlen lassen. Gehackten Paprika dazugeben.  
Mit Spargelessig und Traubenkernöl marinieren.

Das Tatar in einen Ring geben, Praline halbieren und drauf setzen.

Sellerieblätter im Dörrautomaten trocknen oder in einer beschichteten  
Pfanne kurz mit wenig Öl anbraten, auf einem Tuch abtrocknen lassen.  
Frische Cranberries, Preiselbeeren oder Dirndlbeeren ebenfalls  
dazu anrichten.

Haselnüsse in einer Pfanne rösten, mit einem Tuch abreiben,  
damit sich die Schalen nicht lösen. Nochmals kurz anbraten.  
Knusprige Maiskerne runden das Gericht ab.

### Tipp

*Wer das Grün der Radieschen  
nicht wegwerfen will, kann es unter  
den Salat heben, oder blanchiert  
wie Spinat genießen.*

