



Tartare



Ettevalmistamine

Kuiv-laagerdatud „Black Angus“ õlatükist valmistatud lihalõik üllatas oma kvaliteediga, seetõttu otsustasin valmistada sellest tartare steigi või lihtsamalt öeldes böfi. Tatarlaste ja nende köögiga ei ole böfil midagi ühist. Tavaliselt kasutatakse selle roa valmistamiseks veise sisefileed või lahjat seljaliha. Valitseb arvamus, et tartare on lihtsalt „toorest“, hakitud lihast pall. Seetõttu ei ole sel roal palju austajaid, kuid need kes hindavad värske liha subtiilset maitset ja tekstuuri, jäävad sellele roale truuks elu lõpuni. Üheks portsjoniks piisab täielikult 100 g hakitud lihast. Just nimetus *Hakitud* väljendab valmistamisviisi – liha hakitakse väga terava noaga väikesteks tükikesteks. See võimaldab säilitada liha tekstuuri tunde süües. Kvaliteedi maksimaalse säilitamise eesmärgil hakitakse liha vahetult enne serveerimist, aga väga heades restoranides isegi külaliste laua kõrval.

Teine samm – liha pritsitakse viinaga, või kui soovitakse anda täiendavat maitset, konjaki või viskiga. Tugev alkohol desinfitseerib ja muudab liha veidi pehmemaks. Enne liha hakkimist on tarvis valmistada marinaad ja muud koostisosad. Seekord valisin Koreapärase Yukhoe marineerimisviisi. Marinaat segatakse seesamiõlist, sojast, meest ja peeneks hakitud küüslaugust. Magus-soolane marinaat rõhutab liha naturaalselt maitset. Kuigi kõlab keeruliselt on see väga kiiresti valmistatav roog. Liha hakitakse, pritsitakse viinaga, segatakse marinaadiga ja pannakse taldrikule. Keskele istutatakse poolitatud vutimuna. Ümber laotakse ribadeks lõigatud kurk, sellerivars ja pirn. Kõrvale pakutakse suurepärase krõmpsuva lisandina juba eelnevalt valmistatud 7-vilja leivakrõpse. Kuidas leivakrõpse valmistada? Täisteraleiba võib röstida koduses röstris. Pärast jahtumist võib kondiitrvormidega vajutada välja soovitud kujuga krõpsud. Head isu!

„Šventaragio Sodo“ köögi peakokk Gintautas Pleskačiauskas

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

Kirjelduses esitatud informatsioon