

INHALTSVERZEICHNIS

1 • KLASSIKER

Tatar à la Brasserie 1900	8
Traditionelles Rindertatar	10
Frisch geschnittenes Rindertatar	12
Frisch geschnittenes Kalbstatar	14
Frisch geschnittenes Pferdefleischtatar	16
Frisch geschnittenes Ententatar	18

3 • TATAR AUS DER PFANNE

Traditionelles Tatar aus der Pfanne	40
Tatar Modena aus der Pfanne	42
Tatar à l'Orange aus der Pfanne	43
Savoyer Tatar aus der Pfanne	46
Tatar à la Rossini aus der Pfanne	48

5 • VEGETARISCH

Tomatentatar mit Mozzarella	62
Rote-Bete-Tatar	64
Tatar mit Münsterkäse	66
Tatarvariationen mit Früchten	68

6 • BEILAGEN

Salate, Pommes frites, Kartoffelpüree, Ratatouille	70
---	----

2 • FLEISCH

Traditionelles Tatar mit verschiedenen Saucen	20
Mailänder Tatar mit Parmesan und Basilikum	22
Tatar mit Tomaten	24
Tatar mit Blauschimmelkäse und Walnüssen	26
Tatar mit drei Gewürzen	28
Iberisches Tatar	30
Tatar à la »Sch'tis«	32
Irishes Tatar	34
Kalbstatar mit Parmesan	36
Mediterranes Kalbstatar	38

4 • FISCH

Lachstatar	50
Lachstatar in 3 Variationen	52
Tatar von der Goldbrasse mit roten Pfefferbeeren	54
Kabeljautatar mit Mango	56
Thunfischtatar	58
Tatar von Jakobsmuscheln mit Wasabi	60