



Tatarák s libečkovou majonézou a marinovanou dýní

VAŘILI ČLENOVÉ

Národního týmu kuchařů
a cukrářů AKC

Suroviny

TATARÁK

- 300 g vyztáhlého hovězího masa (svíčková nebo ořech) z farmy Zelený
- 1 lžička dijonské hořčice
- 1 lžička jemně nasekaných šalotek
- 1 lžička kaparů nasekaných nadrobno
- 1 lžička olivového oleje
- sůl, čerstvě mletý pepř

LIBEČKOVÁ MAJONÉZA

- 1 žloutek
- 1 lžička dijonské hořčice
- 150 ml jemného oleje
- šťáva z ½ citronu
- 1 velká hrst čerstvého libečku, špetka soli

MARINOVANÁ DÝŇ

- 150 g máslové dýně (velmi tenké plátky nebo malé kostky)
- 100 ml jablečného octa
- 100 ml vody
- 60 g cukru
- ½ lžičky soli
- 1 lžička hořčičného semínka, 2 ks badyánu

SERVÍROVÁNÍ

Na talíř vytvarujte 60 – 70 g tataráku. Doplňte marinovanou dýní, kapkami libečkové majonézy, mikrobylinkami a případně pečeným chlebovým chipsem.

Postup

1 Marinovaná dýně

Dýni nakrájejte velmi tence, ideálně mandolínou, a následně na malé kostičky.

V kastrůlku zahřejte ocet, vodu, cukr a sůl. Přidejte hořčičné semínko a badyán.

Jakmile se cukr rozpustí, horkým nálevem zalijte dýni.

Nechte marinovat alespoň 1 hodinu, ideálně 4–12 hodin v lednici.

2 Libečková majonéza

Žloutek, hořčiciašpetkusoli dejte do vysoké nádoby.

Ponorným mixérem mixujte a pomalu přilévajte olej, až vznikne hustá majonéza.

Přidejte citronovou šťávu a nakonec přimixujte libeček.

Majonéza získá výraznou zelenou barvu a svěží aroma.

3 Tatarák

Maso ručně nakrájejte na velmi jemné kousky nebo ho nahrubo namelte.

Smíchejte s hořčicí, šalotkou, kapary, pepřem a olivovým olejem.

Dochuťte solí a nechte 5 minut odpočinout v chladu.

TIP

Čím déle se dýně marinuje, tím jemnější a komplexnější bude její chuť.

Před servírováním ji nechte dobře okapat.