

Rørt tatar med løvstikkemayo og løg på smørstegt rugbrød

4 stykker smørbrød

Tatar:

300 g afpudset okseinderlår
1 spsk grov sennep
2 spsk olivenolie
havsalt og friskkværnet peber

Løvstikke-mayonnaise:

3 dl plukkede løvstikkeblade
2 æggeblommer
4 dl solsikkeolie
1 spsk dijonsennep
2 spsk æbleeddike
havsalt og friskkværnet peber

Anretning:

4 skiver rugbrød
50g smør
1 skalotteløg
80g rå glaskål
2 spsk hakket purløg
1 spsk olivenolie og 1 spsk æbleeddike
3 spsk. Kapers
1 dl Syltede rødøg
Urter: Kørvel, rød syre, karse



Fremgangsmåde

Tatar:

1. Kør kødet igennem en kødhakker på finest mulige indstilling. Har du ikke en kødhakker, så skær kødet i tynde skiver, dernæst i strimler og til sidst i bittesmå tern med en meget skarp kniv.
2. Rør det hakkede kød med sennep og olivenolie. Smag til med salt og rigeligt peber. Sæt evt. kødet på køl, men lad det ikke stå mere end en halv time før anretning.

Løvstikke-mayonnaise:

1. Skyl løvstikkebladene og tør dem i køkkenrulle. Kom dem i en blender med olien og blend i et par minutter, til olien er grøn og uden hele stykker urter.
2. Kom olien igennem en finmasket sigte eller et klæde, hvis du ikke vil have bladene med.
3. Pisk en mayonnaise:
Kom æggeblommerne i en stor skål sammen med sennep, lidt salt, peber og 1 spsk eddike og pisk det godt sammen med en elpisker, eller hvis du har et godt ballonpiskeris til at samle mayonnaisen med.
4. Pisk nu løvstikkeolien i æggeblommerne lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld så langsomt, at olien hele tiden når at blive pisket ind i æggeblommerne. Hold af og til en pause med olien og pisk mayonnaisen godt igennem. Fortsæt til al olien er tilsat og pisk derefter lidt vand i. 5. Pisk igen godt igennem - dette er med til at sikre, at mayonnaisen ikke skiller, og at den får en flot og homogen konsistens.
6. Smag til sidst til med salt og evt. ekstra eddike. Stil straks mayonnaisen på køl, hvor den kan holde sig i 4-5 dage.

Anretning:

1. Skær skalotteløget i fine skiver på 1-2mm og del dem i ringe.
2. Skær glaskål i bitte små tern og vend dem med kapers, purløg olie og eddike.
3. Steg rugbrødsskiverne sprøde i smør på en varm pande og lad dem køle af til de kun er lune.
4. Fordel den røgte tatar ovenpå, derefter glaskål og kapers.
5. Kom så små datter af løvstikkemayonnaise på og til sidst syltede rødøg, skalotteløgsringe og urter - og servér straks