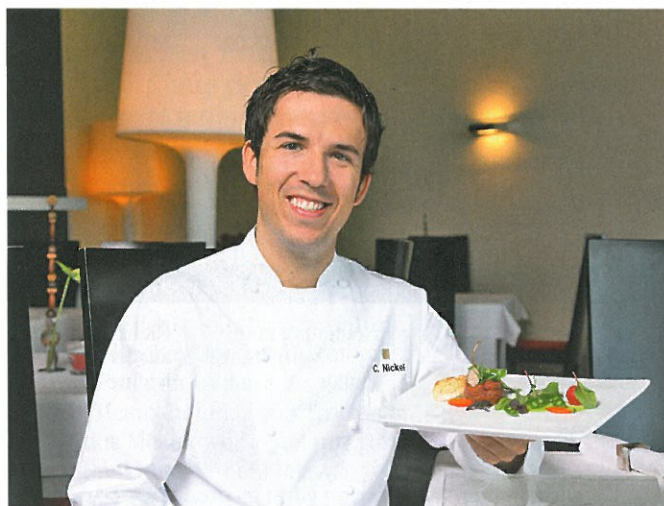


## ... über TATAR



**CHRISTIAN NICKEL**, 28, ist Küchenchef und Betriebsleiter im «Rigiblick» in Zürich. Sein Tatar gilt als eines der besten weit und breit. «Das Gericht feiert ein absolutes Revival», sagt der gebürtige Deutsche aus Offenbach ([www.restaurantrigiblick.ch](http://www.restaurantrigiblick.ch), Tel. 043 255 15 70).

### Es ist auffallend – Tatar steht wieder auf vielen Menükarten.

● Ja. Das Fleischgericht feiert tatsächlich ein Comeback. Früher war es ja sehr beliebt, weil es am Tisch beim Gast zubereitet wurde. Das war vor allem die Aufgabe des Restaurantleiters.

### Das ist heute wohl nicht mehr so zeitgemäss?

● Nein. Zum einen aufgrund der Personallage, und zum andern braucht man natürlich sehr geschulte Leute, die das Tatar am Tisch geschmackssicher herstellen können. Um Qualitätsschwankung zu vermeiden, bereiten wir es in der Küche zu.

### Welches Fleischstück vom Rind ist ideal fürs Tatar?

● Wir bevorzugen ein mageres Huftstück. Wichtig ist, dass das Fleisch nicht zu lange gelagert ist. Durch die Reifung wird es zwar mürbe, aber zum Rohessen ist es dann weniger verträglich.

### Filet eignet sich nicht?

● Doch, natürlich. Aber wenn wir mit Filet arbeiten, verwenden wir nur die Spitzen und Köpfe. Denn die haben ein bisschen mehr Biss als der Rest.

### Muss es denn immer Rind sein?

● Überhaupt nicht. Es gibt ja sehr viele Restaurants, die sich regelrecht auf Tatar spezialisiert haben. Mit Fisch oder Meeresfrüchten. Auch Kalb wird gerne roh gegessen. In der gehobenen Gastronomie wird es allerdings gerne verbunden, mit einer gebratenen Langustine beispielsweise. Oder mit Kaviar.

### Was ist mit Lamm?

● Auch das gibts. Ist allerdings nicht mein Ding, da der Eigengeschmack sehr streng ist.

### Gibts eine fleischlose Alternative?

● Das Gemüsetatar. Da kann man wunderbar saisonal variieren. Die Gemüse klein schneiden und kurz blanchieren,

vielleicht ein paar getrocknete Tomaten reingeben, Kapern-äpfel und Chili, mit Kräutern abschmecken und zur Bindung eine leichte Frischkäsecreme darunterheben. Schmeckt!

### Darf das Fleisch durch den Wolf gelassen oder nur mit dem Messer geschnitten werden?

● Es darf. Wir machen es zwar nicht. Und für den Privathaushalt würde ich es auch nicht empfehlen. Lieber ein grosses Fleischstück kaufen und mit dem Messer klein schneiden.

### Wie kriegt man das perfekt hin?

● Indem man das Fleisch anfriert, dann geht das Schneiden in kleine, gleichmässige Würfel ganz leicht. Es spielt beim Tatar auch keine grosse Rolle, ob man quer zur Faser schneidet oder nicht. Und wenn es von Hand doch nicht so fein gelingt, kann man auch noch mit dem Wiegemesser durchgehen. Zu breiig darf das Fleisch allerdings nicht werden.

### Welche Zutaten gehören unbedingt zum Fleisch?

● Öl, Salz, Pfeffer, Eigelb, Senf, ein bisschen Ketchup, Tabasco oder Sambal Oelek, Worcestersauce, Schalotten, Cornichons, Kapern, Estragon, das gibt einen speziellen Geschmack.

### Ist das das ultimative Rezept?

● Es ist das, was mir – und offenbar auch unseren Gästen – am besten schmeckt.

### Cognac oder Whisky kommt bei Ihnen nicht ins Tatar?

● Ich bin kein Fan davon, weil der Alkohol dominiert, es gibt keinen runden Geschmack.

### Was passt zum Tatar?

● Etwas Knackiges. Getoastetes Baguette mit Butter schmeckt sehr gut. Aber auch ein knackiger Salat, da Tatar in der Schweiz ja meist eine Vorspeise ist. Als Hauptgang mag ich persönlich auch schön gesalzene Pommes frites dazu, so wie es die Franzosen gerne essen. *Isabel Notari*