

## Menü von Urs Thomann



**Tatar mit gebeiztem Eigelb  
Mischsalat als Beilage**

**Omelette mit Ricotta-Lachs-Apfel-Füllung**

**Limetten Crème**

**Guten Appetit**

## Tatar mit gebeiztem Eigelb



### Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Meersalz
- 150 g Zucker
- 4 frische Eigelbe
- 500 g Rindsfilet oder Rindshuft in feinen Würfeli
- 1 Bund Radiesli mit dem Grün (Radiesli in Würfeli, Grün beiseitegelegt für Deko)
- 1 Bundzwiebel mit dem Grün, fein geschnitten
- 2 EL Haselnüsse grob gehackt, geröstet
- 2 EL Basilikum, fein geschnitten
- 1 EL saurer Halbrahm
- 1 EL Honigsenf
- 2 EL Olivenöl
- 1 Limette, abgeriebene Schale und Saft
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer, 1 Prise Salz

### Zubereitung:

In Salz gebeiztes Eigelb (Form von ca. 1 Liter mit Deckel):

Salz und Zucker mischen, 2/3 davon in die Form geben, mit einem Löffelrücken 4 Mulden formen. Eigelbe vorsichtig in die Mulden geben, sorgfältig mit der restlichen Salz-Zucker-Mischung bedecken. Form gut verschliessen, ca. 12 Std. kühl stellen. Herausnehmen, abwaschen.

### Tatar:

Fleisch, Radiesli mit dem Grün und alle Zutaten bis und mit je 1 EL Öl und Limettensaft mischen, würzen. Tatar auf 4 Tellern anrichten, je ein Eigelb auf die Mitte legen. Restliches Öl und Limettensaft verrühren, salzen, darüberträufeln.

### Tipp:

Eigelbe in der Salz-Zucker-Mischung bis ca. 1 Tag kühl stellen, so werden die Eigelbe noch fester.

## Omelette mit Ricotta-Lachs-Apfel-Füllung



### Zutaten für 4 Omeletten:

- 200 g Ricotta
- 2 TL Meerrettich
- 200 g Rauchlachstranchen in Streifen geschnitten
- 2 TL frischer Dill gehackt und 2 TL Peterli gehackt
- 2 Äpfel
- Salz und Pfeffer
  
- 2 EL Mehl
- 2 TL Salz
- 4 Eier
- 2 dl Milch
- Bratbutter

### Zubereitung:

1. Ricotta und Meerrettich in einer Schüssel glatt rühren, Lachsstreifen, Dill und Peterli darunter mischen.
2. Äpfel entkernen und an der Bircherraffel dazu reiben.
3. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. 2 EL Mehl mit 2 TL Salz mischen, Eier und Milch beifügen und zu einem glatten Teig verrühren.
5. In einer beschichteten Pfanne Bratbutter erhitzen,  $\frac{1}{4}$  des Teigs in die Pfanne geben und braten, bis die Omelette am Rand der Oberseite zu stocken beginnt.  $\frac{1}{4}$  der Füllung darauf verteilen, umschlagen und auf einer Platte im auf  $75^\circ$  vorgeheizten Ofen warm stellen. Weitere Omeletten auf die gleiche Weise zubereiten, mit frischen Kräutern dekorieren.

## Limetten Crème

### Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 1 grosser Becher Naturjoghurt 500 ml
- 90 g Rohzucker
- 4 Limetten
- 2.5 dl Halb- oder Vollrahm geschlagen
- wenig gehackte Pistazien
- Kiwi-Scheiben oder Minze Blätter zur Dekoration



### Zubereitung:

1. Naturjoghurt in eine Schüssel geben
2. Schalen von Limetten mit feiner Küchenraffel zum Joghurt reiben
3. Limetten ausdrücken und Saft dazugeben
4. Rohzucker untermischen, alles gut verrühren
5. Rahm darunterziehen und kühl stellen
6. nach Belieben dekorieren und kühl geniessen