

Bündnerfleischtatar mit Sauerteigbrot, Bergkäse und Misosauce

Zutaten für 12 Personen

- 800 g Bündner Trockenfleisch
in feine Würfel geschnitten
- 5 fein gewürfelte Essiggurken
- 12 schwarze Oliven
- 4 fein gehackte Schalotten
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 1,5 dl Olivenöl
- 0,5 dl Apfel Essig
- 1 EL Weisser Balsamico
- Salz und Pfeffer



Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und abschmecken.

- 1 Roggen-Sauerteigbrot (ersatzweise ein Walliserbrot)
- 500 g Butter

Roggenbrot und Butter in 1/2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Brotscheiben mit Butterscheiben belegen, mit weiteren Brotscheiben bedecken und gut anpressen. Den Vorgang nochmals wiederholen.
1 bis 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen und danach in Tranchen schneiden.

- 1 dl Weisswein
- 50 g Miso Paste
- 1 dl Mirin (Reiswein)
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Puderzucker
- 2 EL grobkörniger Senf
- 1 dl Rahm

Alle Zutaten bis auf den Senf und den Rahm in einer Pfanne verrühren und einmal kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, Senf und Rahm darunter mischen.

- 1 Kopf Cikorino rosso
- 1 Kopf gelber Frisée Salat oder Zuckerhut
- 1 Bund Schnittlauch in 4 cm lange Stifte schneiden
- 5 Oliven gehackt
- Salz, Pfeffer
- 400 g regionaler Bergkäse hart
- Olivenöl & Balsamico
- 1 Esslöffel Sesam geröstet

Salat-Blätter, Schnittlauch und Oliven in einer Schüssel vermengen.
Mit Olivenöl und Balsamico beträufeln und würzen.

Einen Teller mit der Misosauce beträufeln, das Bündnerfleischtatar, eine Brottranche und etwas Salat auf einem Teller anrichten.

Den Bergkäse über den Salat raspeln und mit dem Sesam bestreuen.