



Das etwas andere Weihnachtsduo

Sind Sie auf der Suche nach einem neuen Weihnachtsgericht? Etwas, das Klein und Gross gerne mögen, zart und saftig und dennoch kein Filetstück sein soll? Wir stellen Ihnen hier ein Weihnachtsduo mit höchstem Genusspotential vor: Hacktätschli, kombiniert mit Petit Tender Medaillons. Mit diesem Duo bringen Sie Abwechslung auf den Teller: eine neue Kombination, zart und saftig zugleich.

Hacktätschli vom Natura-Beef

Rezept für 10 Tätschli à 80 g

Vorbereitung Fleisch: 20 Minuten

Zubereitung Fleisch: 20 Minuten

Zutaten Fleisch

600 g	Natura-Beef-Hackfleisch
½	Zwiebel, fein gehackt
60 g	feine Gemüswürfel
	Rapsöl zum Anbraten
2 EL	Senf
2	Eier
6 EL	Paniermehl
1 EL	Petersilie glatt, fein gehackt
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
	Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung Fleisch

Zwiebel und feine Gemüswürfel (z.B. Karotten, Lauch und Knollensellerie) in wenig Öl kurz dünsten und wieder auskühlen lassen. Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Gemüswürfeln, Senf, Eier, Paniermehl, Petersilie, Schnittlauch und den Gewürzen mischen. Die Masse darf mutig gewürzt werden! (Rohmasse darf probiert oder alternativ ein kleines «Test-Tätschli» angebraten und verkostet werden.)

Aus der Masse ca. 80 Gramm schwere Tätschli formen und leicht flach drücken. Die Tätschli in einer heissen Bratpfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschliessend im Ofen bei 150 Grad Umluft 10 bis 12 Minuten garen. Wir empfehlen 2 Tätschli pro Person zu servieren. (Als Weihnachtsduo empfehlen wir 1 Tätschli mit den Petit Tender Medaillons zu kombinieren.)

Dazu passen: gebratene Pilze, Rosenkohl, Safran-Quarkspätzli und Preiselbeersauce. Die weiteren Rezepte finden Sie in der Online-Version unserer Rezeptbroschüre.



Ein Wintergericht, das Gross und Klein gerne mögen: Hacktätschli mit Spätzli, gebratenen Pilzen, Rosenkohl und Preiselbeersauce. (Foto: hurrah GmbH)



Petit Tender – in Geschmack und Zartheit steht der Special Cut dem Edelstück jedoch in nichts nach. (Foto: © 2024 Proviande, schweizerfleisch.ch)

Petit Tender (auch flaches Filet oder teres major) ist ein Special Cut, ein eher unbekanntes Stück, das man aber unbedingt probiert haben muss! Die Medaillons sind kleiner als die eines Rindsfilets, in Geschmack und Zartheit steht der Cut dem Edelstück jedoch in nichts nach. Ein absoluter Geheimtipp, mit dem Sie bestimmt trumpfen können. (Mit einem Kilopreis von CHF 45.00 bis 50.00 im Handel besticht das besondere Stück zusätzlich.) Das Petit Tender wird aus dem Schulterdeckel geschnitten und gehört zu den Kurzbratstücken.

Rezept für 4 Personen

(in Kombination mit dem Hacktätschli)

Vorbereitung Fleisch: 10 Minuten

Zubereitung Fleisch: 60 bis 90 Minuten

(je nach Garstufe und Fleischstückgrösse)

Zutaten Fleisch

320 g Petit Tender
(beim Metzger vorab bestellen)
Fleischgewürz, Pfeffer, Salz
Rapsöl

Zubereitung Fleisch

Das Petit Tender beidseitig würzen. In einer Bratpfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten, sodass das Stück etwas Farbe bekommt. Das Petit Tender bei 80 Grad im Ofen niedergaren, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (55 Grad für saignant, 58 Grad für medium).

Das Petit Tender in feine Medaillons auftranchieren und mit dem Hacktätschli servieren.

Tipp:

Es ist sehr zu empfehlen, die Verfügbarkeiten von Special Cuts wie dem Petit Tender rechtzeitig im Voraus beim Metzger abzuklären und vorab zu bestellen. ■



Hier geht es zur
Online-Version.