

Steak (Biftek) Tartar

Çiğ dana eti, yumurta sarısı, kapari ve hardal ile klasik Fransız Steak Tartare tarifi. Bu zarif aperatif için doğru hazırlama teknikleri ve güvenlik ipuçları öğrenin.

1h 30min

HAZIRLIK

1h 30min

TOPLAM

2

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 8 ons dana eti
- 2 yemek kaşığı frenk soğanı
- 2 yemek kaşığı kapari
- 2 yemek kaşığı arpacık soğanı
- 2 yemek kaşığı kornişon turşu
- 5 yemek kaşığı Worcestershire sos
- 2 yemek kaşığı dijon hardal
- 2 yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı balzamik sirke

Yapılışı

1 Dana etini hazırlayın

8 oz dana bonfilesini daha kolay doğramak için sıkılaştırmak amacıyla 30 dakika buzluğa koyun. Keskin bir bıçakla görünür yağ, sinir veya gümüşü tabakayı çıkarın.

2 Dana etini buzluktan çıkarın ve ¼ inç şeritler halinde, sonra enlemesine ¼ inç küpler halinde kesin. Keskin bir şef bıçağı kullanarak, parçalar yaklaşık ⅓ inç boyutunda olana kadar sallanma hareketiyle küpleri doğrayın, ancak yine de görünür dokuya sahip olsun, hamur olmasın.

3 Tartare'yi karıştırın

Doğranmış dana etini soğutulmuş bir karıştırma kasesine aktarın. 2 yemek kaşığı kıyılmış arpacık soğanı, 2

yemek kaşığı kapari, 2 yemek kaşığı doğranmış kornişon ve 2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz ekleyin.

- 4 Kaseye 5 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı Dijon hardalı, 1 çay kaşığı Worcestershire sosu, 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber ekleyin.
- 5 Bir çatal kullanarak, eti fazla işlememeye dikkat ederek tüm malzemeleri birleşene kadar nazıkçe katlayın. Tadına bakın ve gerekirse ilave tuz ve karabiber ile baharatı ayarlayın.
- 6 **Şekillendirin ve servis yapın**
İki servis tabağını buzdolabında 5 dakika soğutun. Tartare karışımını tabaklar arasında bölün ve düzgün 3 inçlik yuvarlaklar oluşturmak için ring kalıp veya ellerinizi kullanın.
- 7 Bir kaşığın arkasını kullanarak her tartare porsiyonunun merkezinde küçük bir çukur oluşturun. 2 yumurta sarısını dikkatli bir şekilde ayırın ve her çukura bir tane koyun.
- 8 Kızarmış ekmeğin uçları, ilave Dijon hardalı ve yanında ekstra kapari ile hemen servis yapın.

İpuçları

Dana etini doğramadan önce bıçağınızı ve kesme tahtanızı buzlukta 10 dakika soğutun - bu etin sıcaklığını korumasına yardımcı olur ve daha temiz kesimler sağlar.

Kasabınızdan dana etini temizlemesini ve gümüşü tabaka veya bağ dokusunu çıkarmasını isteyin, çiğ servis edileceğini belirterek en iyi parçayı seçmesini sağlayın.

Doğranmış arpacık soğanlarını karışıma eklemekten önce sert tadını azaltmak için soğuk suda 5 dakika bekletin.

Zarif bir sunum için mükemmel şekillendirilmiş porsiyonlar oluşturmak için ring kalıp veya her iki ucu kesilmiş temiz ton balığı konservesi kullanın.

Yumurta sarılarını dikkatli bir şekilde ayırın ve her birini tazelik açısından kontrol edin - parlak turuncu-sarı renkte ve kırık zarları olmamalıdır.

Son plaklamadan önce karışımı tadın ve baharatları yavaş yavaş ayarlayın - her zaman daha fazla tuz, karabiber veya hardal ekleyebilirsiniz ama çıkaramazsınız.

Gıda güvenliği ve optimal dokuyu sağlamak için tüm malzemeleri son montaj anına kadar soğuk tutun.

Yemek deneyimi boyunca uygun sıcaklığı korumak için soğutulmuş tabaklarda servis yapın.