

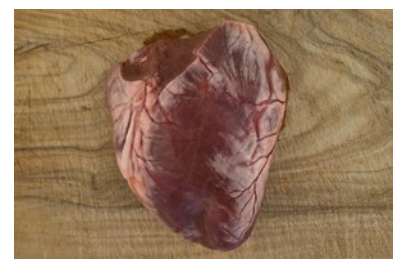


Für Roland Barthes ist das Tartar eine «hochbedeutsame Sammlung von Bildern des Vorgeburtlichen» – für uns eine überaus zarte und erfrischenden Vorspeise, hier auf Blättern Roter Bete in Form gebracht. (Zürich, 5/2014)

## TARTAR DE CŒUR

### Lammherz-Tartar mit Zwiebeln, Petersilie, Kapern, und Zitrone

Ein Tartar aus Innereien, das mag sich für manche Zeitgenossen etwas verwegen anhören. Doch das Fleisch des Herzens eignet sich sehr gut für eine solche Zubereitung: es ist feinfaserig, fast völlig fettfrei und nicht allzu blutig. Außerdem führt das hier vorgestellte Rezept zu einer überaus zarten und erfrischenden Vorspeise, die wahrlich nichts Abschreckendes hat – und nur mit viel Fantasie erfüllt, was Roland Barthes in seinen *Mythologies* (Kapitel *Le bifteck et les frites*) diagnostiziert: «La vogue du steak tartare, par exemple, est une opération d'exorcisme contre l'association romantique de la sensibilité et de la maladivité: il y a dans cette préparation tous les états germinants de la matière: la purée sanguine et le glaireux de l'œuf, tout un concert de substances molles et vives, une sorte de compendium significatif des images de la préparturition.» («Der Siegeszug des Beefsteak-Tatars zum Beispiel ist eine exorzistische Operation gegen die romantische Verknüpfung von Sensibilität und Kränklichkeit; in dieser Zubereitung sind sämtliche Keimzustände der Materie enthalten: der blutige Brei und das Schleimige des Eigelbs, ein ganzes Konzert weicher und



**Herz vom Lamm** | Das Herz des Lamms ist ein kompakter Muskel von der Größe einer schmalen Faust und einem Gewicht von etwa 150 g. Das Innere des Organs ist in aller Regel völlig fettfrei, da und dort finden sich einzelne Adern, die man ausschneiden kann. Auf der Außenseite sitzt eine mehr oder weniger dicke, von Adernspuren strukturierte Fettschicht, die man vor Verwendung in den meisten Fällen wegschneiden wird.



Für das hier vorgestellte Rezept ist ein Fleischwolf praktisch, doch es geht auch mit dem Messer.



Sämtliche Zutaten für das hier vorgestellte Herz-Tartar, kurz vor ihrer Vermischung.



Tartar à la Claude Lévy-Strauss: links mariniert, rechts roh – und unten die Marinade.

#### FÜR 2–4 PERSONEN

- 3** Herzen vom Lamm (je 150 g)
- 1** kleinere rote Zwiebel (80 g), sehr fein gehackt
- 2 EL** flache Petersilie, fein gehackt
- 3 EL** Kapern aus dem Salz, gut gewässert und abgetropft, dann ziemlich fein gehackt
- 1 EL** Zitronenzeste, fein gehackt
- 2 EL** Zitronensaft
- 2 EL** scharfer Speisesenf (Dijon)
- 1 EL** Tomatenkonzentrat
- 1 TL** Tabasco
- 2** Eigelb
- Etwas** Salz zum Abschmecken
- Etwas** Zitronenzeste oder Petersilie für die Dekoration

lebendiger Substanzen, eine hochbedeutsame Sammlung von Bildern des Vorgeburtlichen.»

In unserem Tartar strahlt die sonnige Kraft der Zitronenzeste mit der exotischen Frucht der Kapern um die Wette. Es schmeckt leicht säuerlich, ist etwas scharf, saftig und eher salzig. Wir servieren es gern auf etwas frisch getoastetem und noch warmen Weissbrot – dessen Röstnoten und Knusprigkeit stellen einen aufregenden Kontrast dar. Wir reichen auch ein paar Stücke rohes Gemüse dazu – das passt zwar geschmacklich weniger, sieht aber gut aus.

Das hier beschriebene Rezept führt zu einer Speise, die sehr kultiviert schmeckt und auch für die meisten Menschen mit einer Eingeweide-Phobie keine allzu mächtige Hürde darstellen sollte. Wer hingegen den leichten Blut-Geschmack des Herzens stärker auskosten möchte, kann das gehackte Fleisch auch roh servieren – und die Marinade separat dazu reichen. Oder man stellt sowohl eine rohe wie auch eine marinierte Portion auf den Tisch – als Variation von *Le cru et le cuit*, frei nach Claude Lévy-Strauss. Sollte die Marinade übrigens nicht zum Fleisch finden, kann man sie auch einfach so auf ein Stück Brot schmieren – schmeckt fantastisch.

#### Zubereitung (Ziehzeit 2 Stunden)

- 1** | Die Lammherzen von allen Adern und fetten Stellen befreien, in Würfel schneiden. *Sollte das Fleisch ein wenig feucht sein (etwa wenn man aufgetaute Ware verwendet), mit Küchenpapier trocken tupfen.*
- 2** | Herz-Stücke durch einen Fleischwolf (Scheibe 5) in eine Schüssel drehen, mit Zellophan bedecken und 1 Stunde kühl stellen. Alternativ kann man das Fleisch auch in flache Scheiben und dann in möglichst feine Stücke schneiden, um es anschließend mit dem Küchenmesser zu hacken. So hat es eine etwas bissigere Konsistenz.
- 3** | Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Wenn sich Blut in der Schüssel gebildet hat, dieses weggießen.
- 4** | Fleisch mit Zwiebel, Petersilie, Kapern, Zitronenzeste, Zitronensaft, Speisesenf, Tomatenkonzentrat, Tabasco und Eigelb vermischen und mit einem Löffel oder den Fingern gut durcharbeiten. Mit Salz abschmecken, wieder mit Zellophan bedecken und nochmals 1 Stunde kühl stellen. *Man kann das Tartar auch sofort verzehren, dann schmeckt es etwas blutiger da noch keine Eiweiß-Denaturierung durch die Säure stattgefunden hat.*
- 5** | Auf Tellern anrichten (am besten mit Hilfe eines Metallrings) und mit Zitronenzeste sowie Petersilie dekorieren.