

Lust auf beef?

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



Vorbereitung Fleisch: 20 Minuten
Zubereitung Fleisch: 20 Minuten

(Foto: hurrah GmbH)

Zutaten für 10 Tätschli à je 80g

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

Zubereitung Hacktätschli

Zwiebel und feine Gemüsegewürfel (z.B. Karotten, Lauch und Knollensellerie) in wenig Öl kurz dünsten und wieder abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Gemüsegewürfeln, 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.

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

Petit Tender vom Natura-Beef

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 Rindsfiletts, 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.



Vorbereitung: 10 Minuten

Zubereitung: 60 bis 90 Minuten (je nach Garstufe und Fleischstückgrösse)

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

Zutaten für 4 Personen (im Weihnachtsduo mit den Hacktätschli)

- 320 g Petit Tender vom Natura-Beef (beim Metzger vorab bestellen*)
- Fleischgewürz, Pfeffer, Salz
- Rapsöl

Zubereitung Petit Tender

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.

Quelle Rezept: *Rezeptbroschüre Mutterkuh Schweiz Neuauflage, Lancierung 2024*