

¹ **Tatar**, der; -en, -en ; (Angehöriger eines Mischvolkes im Wolgagebiet in Südrussland, in der Ukraine und Westsibirien);
² **Tatar**, das; -s, -[s]; nach den Tataren (rohes, geschabtes Rindfleisch [mit Ei und Gewürzen]);

Tatarbeefsteak;

[Duden: Rechtschreibung der deutschen Sprache, 1996]

TARTARE adjectif - 1. *Sauce tartare*: mayonnaise fortement relevée de moutarde, d'épices et d'herbes hachées. 2. *Steak tartare* ou *tartare*, n. m.: viande hachée que l'on mange crue, mélangée avec jaune d'œuf, des câpres et fortement assaisonnée

[Petit Larousse illustré, 1990]

Tatar contra tartare

Urs Peter, Löwen Obfelden 2015

In der Ausgabe vom 26. März 1990 erschien in der Westschweizer Zeitung ‚Le Matin‘ ein Bericht, der meine Recherchen nach dem Ursprung der Begriffe Beefsteak Tatar und Beefsteak à la tartare initiierten:

MERCREDI 28 MARS 1990

Tatar contre tartare

Nouveau: le steak haché à la zurichoise...

Stupéfaction des Romands à la découverte, dans leur boîte aux lettres, d'une invitation à participer au grand festin des «Tatars». C'est ainsi que Mövenpick a rebaptisé le steak tartare, une spécialité des restaurants de la chaîne. Un germanisme de plus? La réponse est un peu normande. L'expression n'est pas vraiment fausse, puisqu'à l'origine, les Turcs et les Mongols d'Asie centrale s'appelaient Tartares ou Tatares, mais elle ne sonne pas juste aux oreilles francophones. Si les Germaniques et les Italiens appellent «tatar» leur steak haché servi cru, les francophones ne reconnaissent que le «tartare». Les responsables zurichois de Mövenpick avaient demandé conseil au *Feinschmecker*, publication gastronomique, qui avait répondu qu'une appellation confédérale n'était guère possible sans entorse au français. Fi, le «Tatar» a tout de même franchi la Sarine. Pour éviter, selon Mövenpick, que «ses hôtes confondent ce mets raffiné avec la sauce tartare...»

Les gastronomes ont aussi tiqué à la vision du carton d'invitation: on y découvre le dit «tatar» sortant d'une machine à hacher la viande. Or tous les fins becs vous le diront, le «vrai» tartare est haché au couteau...

C. Db.- 1

Notre grand classique Tatar

DEUX FAUTES SUR UN CARTON
Le mot «Tatar» et la machine à hacher.

EN 13 VARIATIONS



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
 Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



(Deutsche Version: Urs Peter und Monsieur Yvon)

Mövenpick entstellt das Französisch

Tatar gegen tartare

Neu: Das gehackte Steak nach Zürcher Art . . .

Verblüfft entdeckten die Romands in ihren Briefkästen die Einladung zu einem grossen «Tatar»-Festival, so nannte Mövenpick das Steak Tartare, eine Spezialität der Restaurant-Kette. Ein Germanismus mehr? Die Antwort ist ein wenig verschwommen. Der Ausdruck ist nicht eigentlich falsch, denn ursprünglich nannten sich die Türken und Mongolen Zentralasiens Tartaren oder Tataren, doch letzteres tönt in den frankophonen Ohren nicht korrekt. Während die Deutschen und Italiener ihr roh serviertes gehacktes Steak «Tatar» nennen, kennen die Frankophonen ausschliesslich das «tartare». Die verantwortlichen Zürcher von Mövenpick holten sich Rat vom ‚Feinschmecker‘, einer gastronomischen Publikation, die darauf hinwies, dass eine gesamteidgenössische Namensgebung ohne das Französische zu entstellen, kaum möglich sei. Nun, das ‚Tatar‘ hat nichts desto trotz die Sarine überschritten. Vermeiden wollte man, gemäss Mövenpick, dass «die Gäste das raffinierte Gericht mit der Tartaresauce verwechseln ... »

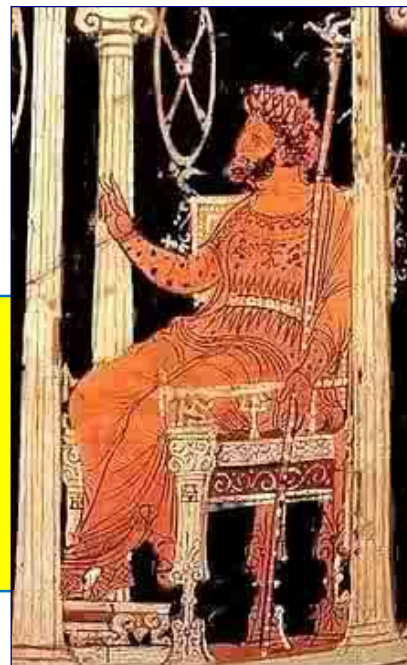
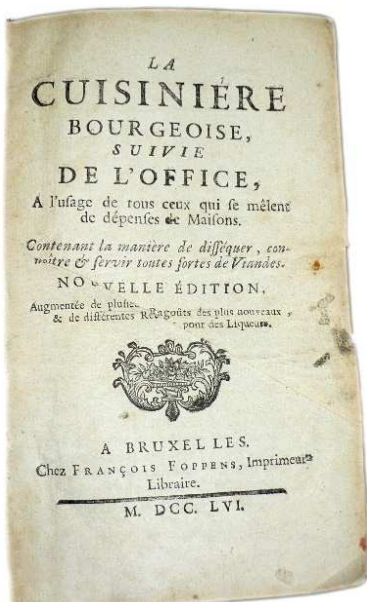
Die Gastronomen waren auch verstimmt über das Bild auf der Karte: Man entdeckt das sogenannte «Tatar» aus einer Fleischhackmaschine quellend. Wo doch alle Feinschmecker wissen, dass das «echte» tartare mit dem Messer gehackt wird . . . C.Db.

□ **Zwei Fehler auf einer Karte:** Das Wort «Tatar» und die Hackmaschine

Interessant ist die Aussage von Mövenpick, dass man den Gästen den Unterschied zwischen ‚Beefsteak Tatar‘ und der ‚Sauce tartare‘ aufzeigen wolle. Woher kommen die beiden Begriffe?

A la tartare – nach Höllenart

In der klassischen französischen Küche wurden Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte die paniert und frittiert serviert wurden mit der Bezeichnung ‚à la Diable‘ [nach Teufelsart] oder ‚à la tartare‘ [nach Höllenart] ergänzt. Erstmals sind solche Gerichte in Massialots ‚Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois‘ [Der neue königliche und bürgerliche Koch] von 1712 aufgezeichnet. In Menons ‚La Cuisinière bourgeoise‘ [Die bürgerliche Köchin] von 1756 wurde das ‚Poulet à la tartare‘ nachdem es geputzt und ausgenommen war, halbiert, mit Petersilie, Schnittlauch, Champignons, Knoblauch, Salz und Pfeffer mariniert, im warmen Butter und Paniermehl gewendet und auf kleinem Feuer grilliert.



Tartaros und Hades

‚Tartare‘ ist die französische Bezeichnung für ‚Tartaros‘. In der griechischen Sagenwelt ist der finstere Tartaros in der Tiefe der Erde so weit von der Erdoberfläche entfernt, wie der Himmel von der Erde entfernt ist. Umgeben von ehernen Mauern und dem Fluss Pyriphlegeton gilt er als tiefster Teil des Hades, des Göttergefängnisses, in dem Zeus Missetäter und Gottesfrevler gefangen hielt: Titanen, Tityos, Tantalos, Sisyphos. Dort soll, nach der seit dem Mittelalter herrschenden Vorstellung, im wahrsten Sinne des Wortes die Hölle los sein und die Sünder grilliert werden.

Hades thronend mit seinem Vogel-Stab, auf einer griechischen Vase um 400 v. Chr.



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



Heisse und kalte Tartaresauce

1790 empfiehlt J. le Coite in seiner ‚La Cuisine de santé‘ [die gesunde Küche] zu seinen panierten und frittierten Gerichten eine ‚Sauce tartare, servi chaud ou froid‘ [warm oder kalt serviert]. Seither werden viele Rezepte mit paniertem und grilliertem Fisch oder Fleisch von einer ‚Sauce à la tartare‘ begleitet.

1795 wurde im Menü für ein Dîner von Paul Barras, welcher ein Jahr zuvor Robespierre gestürzt hatte um sich mit dem Triumvirat an die Spitze von Frankreich zu bringen, eine ‚Anguille à la tartare‘ [Aal] serviert. Die Zubereitungsart des Gerichtes war somit für die Namensgebung der dazugehörigen Sauce ausschlaggebend. In den alten französischen Kochbüchern findet man auch einige Gerichte, die uns heute eigenartig anmuten. ‚Reins de Levraut à la tartare‘ [Hasennieren], ‚Oreilles de Veau à la tartare‘ [Kalbsohren], ‚Pieds de Veau à la tartare‘ [Kalbsfüsse], ‚Escalopes d’aiglefin à la tartare‘ [Schellfischschnitzel], ‚Brocheton à la tartare‘ [Hecht], - wobei ja heute die panierten Fischsticks oft auch mit einer ‚Sauce à la tartare‘ serviert werden. Dies wären somit ‚Bâtonnet de Poisson à la tartare‘ – panierte und frittierte Fischstäbchen mit Tartaresauce.

Robin Hood Statue in Nottingham (GB)



Robin Hood und der Grand Dictionnaire de la Cuisine

Alexandre Dumas schrieb mehrbändige Abenteuerromane wie ‚Robin Hood‘, ‚Die Drei Musketiere‘ und ‚Der Graf von Monte Christo‘. Er war aber auch ein Liebhaber der guten Küche und sammelte Rezepte die im ‚Grand Dictionnaire de la Cuisine‘, 1873, drei Jahre nach seinem Tode, veröffentlicht wurden. In dieser Rezeptsammlung ist auch die ‚Sauce à la tartare‘ aufgezeichnet, wie sie noch heute oft angewandt wird. Dumas Rezept lehnt sich an das, bereits 60 Jahre früher im ‚L’Art du Cuisinier‘ [Die Kochkunst] von A. Beauvilliers 1814 beschriebene an: *«Zwei bis drei fein gehackte Schalotten mit wenig Schnittlauch und Estragon in einen Topf, je nach der Menge mit etwas Senf, Weinessig, Salz und Pfeffer geben; unter*

Alexandre Dumas (Père) (1802–1870)



ständigem Rühren langsam mit Öl beträufeln; wenn sie sich zu stark bindet etwas Weinessig dazugeben; probieren ob genug Salz darin ist, wenn sie zu salzig ist etwas Senf und Öl dazugeben.»

General Wellington und das Beefsteak

Interessant ist im Zusammenhang mit unserem ‚Beefsteak à la tartare‘, wie sich die englische Bezeichnung ‚Beefsteak‘ in der französischen Küche eingebürgert hat. Auch hier gibt uns Alexandre Dumas in seinem ‚Grand Dictionnaire de la Cuisine‘ eine Erklärung: „Ich erinnere mich, nach den Ereignissen von 1815, [am 18. Juni 1815 beendeten die britisch-niederländisch-deutschen Truppen unter General Wellington mit der Schlacht bei Waterloo die Herrschaft Napoleons] als die Engländer noch zwei oder drei Jahre in Paris blieben, die Geburt des ‚Bifteck‘ in Frankreich miterlebt zu haben. Bis dahin war unsere Küche genauso unterschiedlich wie unsere Meinungen.“ Beefsteak oder Bifteck sind seither ein fester Bestandteil der französischen Küche, wobei gemäss Escoffier der Begriff ‚Beefsteak‘ keine Auskunft darüber gibt, welches Stück Rindfleisch damit gemeint ist: Filet, Entrecôte oder Huft.

Beefsteak, gebratene Fleischscheibe; von engl. **beef** ‚Rind‘ (altengl. **buof** [frz. **boeuf**], lat. **bos**, Gen. **bovis**) und **steak** ‚Fleischschnitte‘ (über mengl. **steke**, **steyke**, altnord. **steike** ‚braten‘, als Verb ‚stecken‘ – ‚etwas [zum Braten] an einen Spieß stecken‘. (Knaurs, Herkunftswörterbuch, 1982)



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



Dschingis Khan der Kaiser der Tataren

Die Legende, auf die sich der Duden und somit alle deutschsprachigen Lexika beziehen, hat mit den Tataren des Mittelalters zu tun, die auch von Dschingis Khan, dem Gründer des mongolischen Kaiserreiches, geführt wurden. Dass diese kriegsgewandten Reiter jedoch rohes Fleisch unter dem Pferdesattel mürbe geritten, danach mit dem Säbel zerkleinert und roh verzehrt hätten gehört endgültig ins Reich der Mythen und Legenden. Auch wenn das, mit dem Schweiss der Pferde ausgeschiedene Salz, das Fleisch leicht gepökelt hat, hätten die Tataren wohl keine Kriegsgegner mehr gebraucht, da auch die robusten Mägen jener Zeit eine Lebensmittelvergiftung mit diesem rohen Rindfleisch nicht durchgehalten hätten. Das rohe Fleisch das die Tataren unter die harten Sättel der Pferde legten, diente in erster Linie zur Heilung wunder Pferderücken. Damit frisches, rohes Rindfleisch ohne Gefährdung gegessen werden kann, setzt es eine gute Kühlung voraus und die ersten Kühl- und Gefrierhäuser wurden in Amerika, Argentinien und England erst um 1880 gebaut. Zartes Rindfleisch sollte während mehreren Wochen gekühlt abgehängt und gelagert werden.



Chingis Khan (1162–1227) der erfolgreichste Führer und Gründer des mongolischen Kaiserreiches (1206–1368)



Das Beefsteak à la Tartare von George August Escoffier

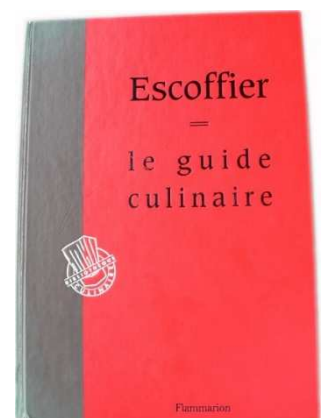
Bis Ende des 19. Jh. gibt es in der ganzen Kochgeschichte noch kein ‚Beefsteak à la tartare‘. Denn weder Filet noch Entrecôte oder Huft wurde in der klassischen französischen Küche paniert und frittiert. 1903 finden wir das ‚Beefsteak à la Tartare‘ im ‚Le Guide Culinaire‘ [Kochkunstführer] des grossartigen Küchenmeisters, Reformator der feinen Kochkunst und Schöpfer der modernen Küche George Auguste Escoffier. Er war damals 57 Jahre alt und hatte vier Jahre zuvor zusammen mit Cäsar Ritz das Hotel Carlton in London eröffnet, wo er bis 1920 das Küchenteam führte. Daneben war er bei vielen kulinarischen Ausstellungen und Wettbewerben anzutreffen und schrieb viel über die Küche. Sein Kochkunstführer wurde in viele Sprachen übersetzt und gilt noch heute als Standardwerk der Kochkunst.

George Auguste Escoffier (1846-1935) revolutionierte die Küche mit leichteren Gerichten und mit einer effizienteren Küchenorganisation

In seinem ‚Guide culinaire‘ finden wir fünf Rezepte, die mit ‚Beefsteak‘ bezeichnet sind:

- das ‚Beefsteak à Cheval‘, ein gebratenes Rindfleischstück mit zwei Spiegeleiern,
- das ‚Beefsteak à la Hambourgeoise‘ welches in etwa unserem Hamburger entspricht,
- das ‚Beefsteak à la Russe‘ ein Hamburger mit Spiegelei,
- ein ‚Beefsteak à l’Americaine‘ und
- unser ‚Beefsteak à la Tartare‘.

Die beiden letztgenannten Rezepte von Escoffier geben darüber Aufschluss, wieso das Gericht ‚Beefsteak à la Tartare‘ heisst. Obwohl Escoffier nicht der erste war, welcher das ‚Beefsteak à la Tartare‘ schriftlich erwähnte. Bereits drei Jahre zuvor erschien der ‚Abrégé de cuisine‘ [Abriss (Kurzfassung) der Küche] von Pierre Dagouret wo ein ‚Bifteck, cru, haché. Sauce tartare‘ [Rindssteak, roh, gehackt] aufgeführt ist.



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch





Originalrezept von Escoffier :

Beefsteak à l'Americaine

Tailler le beefsteak sur le filet; dégraisser et dénervier la viande, la hacher finement, et l'assaisonner de sel et de poivre. Avec ce hachis, reformer le beefsteak sur le plat de service, en ménageant une petite cavité sur le milieu pour y mettre un jaune d'œuf cru. Envoyer à part, câpres, oignon et persil hachés.

Amerikanisches Beefsteak

Das Beefsteak vom Filet schneiden, Nerven und Fett vom Fleisch entfernen, sehr fein hacken, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit diesem Hackfleisch auf der Serviceplatte erneut ein Beefsteak formen, in der Mitte leicht vertiefen, um darin ein rohes Eigelb zu legen. Gehackte Kapern, Zwiebeln und Petersilie separat dazu geben.

Originalrezept von Escoffier :

Beefsteak à la Tartare

Préparer le beefsteak comme celui «à l'Americaine», mais sans jaune d'œuf dessus.

- Servir à part une sauce Tartare

Beefsteak à la Tartare. — Préparer le beefsteak comme celui «à l'Américaine», mais sans jaune d'œuf dessus.
— Servir à part une sauce Tartare.

Zubereitung wie beim Beefsteak à l'Americaine, jedoch ohne Eigelb. Dazu wird die Sauce tartare separat serviert.



‚Beefsteak à la Tartare‘ heisst das rohe Rindshacksteak also, weil es mit einer Tartaresauce gemischt wird.

Sauce Tartare nach Escoffier (aus ‚Le Guide culinaire‘)

In einer Schüssel 8 hartgekochte Eigelb, verrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einer starken Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Sauce mit 1 Liter Öl und 2 Löffel Essig aufschlagen und mit 20 g grünem Zwiebel- oder Schnittlauchpüree vervollständigen, das im Mörser zerstoßen, mit 2 Löffel Mayonnaise vermischt und durch ein feines Sieb gestrichen wurde.

- Diese Sauce dient als Beigabe zu Geflügel, kaltem Fleisch, Fischen und Krustentieren. Man serviert sie auch mit Fleisch und Geflügel ‚à la diable‘, die nach Teufelsart zubereitet sind.

Wie kommt unser ‚Beefsteak‘ vom Tartare‘ zum ‚Tatar‘

Bereits 1907 erschien die zweite Auflage von Escoffiers ‚Guide Culinaire‘. Sie wurde bald in die verschiedensten Sprachen übersetzt, so auch ins Deutsche von M. C. Banzer. Unser Beefsteak à la Tartare wird dabei unter beiden Bezeichnungen geführt, da damals ja die Küchensprache französische war: ‚Beefsteak à la Tartare - Tartaren-Beefsteak‘. Bemerkenswert ist, dass das französische ‚Tartare‘ in der Einzahl steht, während die deutsche Bezeichnung ‚Tartaren‘ in der Mehrzahl ist. Beide Bezeichnungen könnten also dem ‚Tartaros, zugeordnet werden, also der ‚Hölle‘ und diese gibt es zum Glück sowohl in der griechischen Mythologie als auch vielen anderen Religionen und Weltanschauungen nur ein Mal.

Beefsteak à la Tartare. — Tartaren-Beefsteak.

Das Beefsteak wie „à l'américaine“ zubereiten, nur das obenauf gesetzte Eigelb weglassen. — Tartaren-Sauce extra dabei.

Bis 1924 und der 4. Auflage der deutschen Ausgabe von Escoffiers ‚Guide Culinaire‘ in der Version von M. C. Banzer blieb es beim ‚Beefsteak à la Tartare - Tartaren-Beefsteak‘.



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



Erst mit der um 1930 erschienenen ‚autorisierten deutschen Übersetzung der 5. französischen Auflage‘ von W. Bickel wurde plötzlich aus den verballhornten Tartaren, dank der deutschen Gründlichkeit, echte Tataren, was den Mythos von den rohes Fleisch verzehrenden türkenmongolischen Krieger weiter nährte. Möglich, dass sich auch der fast 85-jährige Escoffier vom Mythos der Ta(r)taren verführen lies oder gar die Autorisierung nicht mehr selbst vornahm.

Beefsteak à la Tatare — Tataren-Beefsteak

Das Beefsteak wie ‚à l’américaine‘ zubereiten, nur das obenauf gesetzte Eigelb weglassen.
— Tartaren-Sauce extra dabei.

Jules Verne und der Kurier des Zaren

Wie aus dem eingangs zitierten Artikel ersichtlich ist, sind sich auch die Romands nicht im Klaren woher der Begriff ‚Tartare‘ stammt. Dass auch eine schweizerdeutsche Zeitschrift wie ‚der Feinschmecker‘ das Gericht mit rohem gehacktem Rindfleisch den Tataren zuschreibt ist deshalb nicht weiter verwunderlich. Einerseits wurde das Adjektiv ‚tartare‘ in Escoffiers ‚Guide Culinaire‘ gross geschrieben, wie es in der französischen Sprache bei wichtigen Bezeichnungen gelegentlich der Fall ist. Andererseits dürfte auch der grossartige Dichter Jules Verne eine gewissen ‚Mitschuld‘ haben, der in seinem Roman ‚Michel Strogoff, Moscou – Irkutsk‘ (1876) [Der Kurier des Zaren] die Tataren als Horde Räuber und nächtlicher Plünderer bezeichnet, was zur ‚höllischen‘ Bedeutung der Tataren führte. Sie hätten sich wie ‚ex tartaros‘ [aus der Hölle kommend] benommen, weshalb sie auch als ‚Tartaren‘ verballhornt wurden.

Fimplakat zu "Der Kurier des Zaren", 1956
mit Curd Jürgens und Geneviève Page



Steak tartare nach Paul Bocuse

Spätestens seit auch der grosse Paul Bocuse in seiner 1976 erschienenen ‚La cuisine du marché‘ [die Marktküche] das ‚Steak tartare‘ an Escoffiers ‚Beefsteak à l’Americain‘ orientierte und nicht am ‚Beefsteak à la tartare‘, ist auch in der französischen Küche vom ‚Tartaros‘ nicht mehr viel übrig geblieben:

Steak tartare

Prélever un morceau de filet de 200 grammes sur la tête du filet, le dénervé, le dégraisser, le hacher finement et l’assaisonner de sel fin et de poivre frais moulu. Rassembler ce hachis et lui donner la forme d’un palet arrondi de 3 centimètres d’épaisseur ; le placer sur un plat de service et pratiquer au centre une cavité avec le dos d’une cuiller à café trempée dans de l’eau froide, mettre dans cette cavité un jaune d’œuf cru.

Servir avec un bol de consommé bouillant et 3 ravieres contenant, l’un des câpres, l’autre de l’oignon ciselé, le troisième du persil haché.

Tartaresteak

200 gr. von einem Stück (Rinds-)Filet vom Filetkopf abschneiden, Nerven und Fett herausschneiden, fein hacken und mit feinem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Gehackte zusammen nehmen und zu einer runden Scheibe von 3 cm dicke formen; auf einer Servierplatte platzieren und in der Mitte, mit einem im kalten Wasser angefeuchteten Kaffeelöffel, eine Mulde eindrücken, in diese Mulde ein rohes Eigelb legen.

Mit einer Tasse kochender Rindsbouillon und 3 Schalen servieren, die eine mit Kapern, die andere mit gehackten Zwiebeln, die dritte mit gehackter Petersilie.



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



Sowohl das ‚Beefsteak à la tartare‘ als auch das ‚Tatare‘ werden heute nur noch selten mit der ihr namensgebenden ‚Sauce à la tartare‘ serviert. Die heute klassische Variante entspricht wie bei Bocuse eher dem ‚Beefsteak à l’Americaine‘: Ein mit dem Messer fein gehacktes Rindfleischstück wird mit fein gehackten Zwiebeln, Kapern, Petersilie, Sardellen, Eigelb und Senf vermischt und mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Tabasco und Ketchup abgeschmeckt. Das Gericht kann mit Cognac, Whisky oder Calvados verfeinert werden.

Zudem wird die Bezeichnung sowohl in der französischen, als auch in der deutschen Variante oft auch für verschiedenste andere Gerichte verwendet, wie für fein gehackte meist rohe Speisen: Tartare de Légume - Gemüsetatar, Tartare de Saumon fumé – Rauchlachstatar, Tartare de Champignons fraiche – frisches Pilztatar, Tartare de Fruit exotique – Exotisches Früchtetatar und viele andere mehr.

Quellen:

Schweizerisches Gastronomiemuseum, Schloss Schadau, Thun
[Menon], La Cuisinière bourgeoise, 1756, François Foppens, Bruxelles
Escoffier, Le Guide Culinaire, 1. Auflage 1903, 2. Auflage 1907, Flammarion Paris
Escoffier, Le Guide Culinaire, 4. Auflage, 1921, Flammarion Paris, (Reprint 1993)
Escoffiers Kochkunst-Führer, Deutsche Bearbeitung der 2. Auflage von M.C. Banzer, (1909?),
Fachzeitschriften-Verlag, Frankfurt/Main
Escoffiers Kochkunst-Führer, Deutsche Bearbeitung der 4. Auflage von M.C. Banzer, 1923, Eichborn,
Frankfurt am Main, (Reprint 1999)
Escoffiers Kochkunst-Führer, Deutsche Bearbeitung der 5. Auflage von W. Bickel, (um 1930)
Paul Bocuse, La cuisine du marché, 1976, Flammarion Paris
Knaurs, Herkunftswörterbuch, 1982
Patrice Dard, Tartares & Carpaccio, 1990, Edition Robert Laffont S.A. Paris
Petit Larousse illustré, 1990, Larousse, Paris
Duden: Rechtschreibung der deutschen Sprache, 1996
Manfred Höfler, Dictionnaire de l’Art culinaire français, 1998, Edisud
Alfons Schuhbeck, Gerichte mit Geschichten, 2005, Sandmann München

Die Autoren

Urs Peter, geboren in Zürich, Ausbildung zum Betriebsökonom KSZ, Aussendienst-Mitarbeiter verschiedener Computerfirmen, seit 1989 Partner von Monsieur Yvon im Restaurant zum Löwen in Obfelden, war Sekretär von Gastro Affoltern, besucht in seiner Freizeit Opern und Konzerte, liebt gutes Essen und Trinken und beschäftigt sich nebenbei mit der Etymologie von gastronomischen Begriffen.

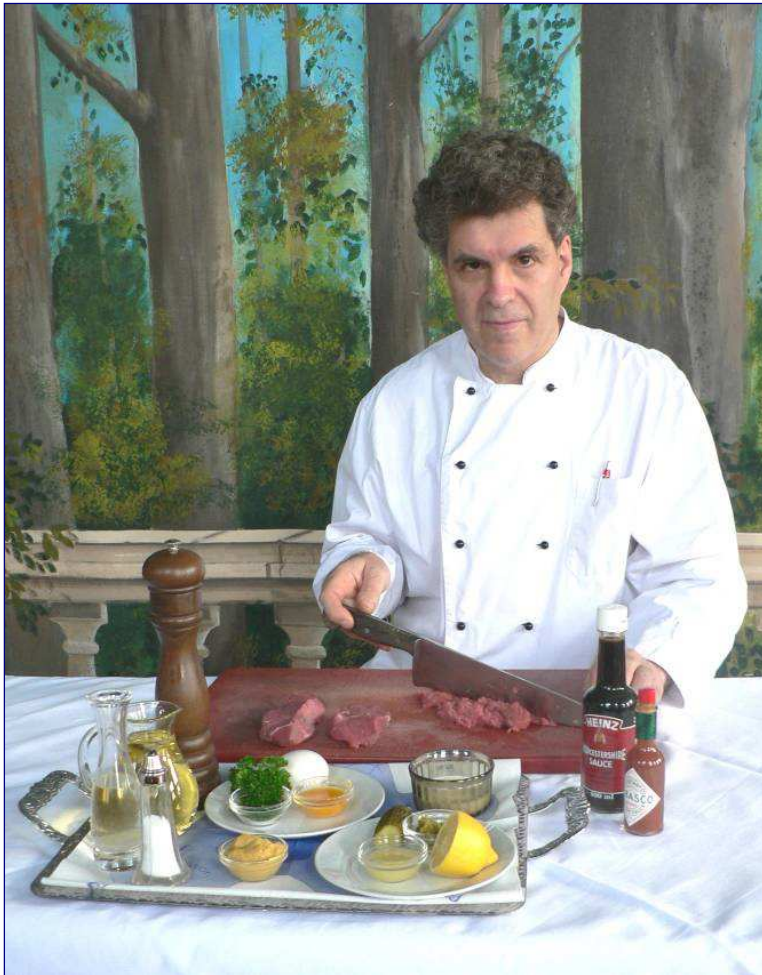
Monsieur Yvon, geboren im Walliser Weindorf Conthey. Ausbildung zum Koch im Grand Hôtel du Golf in Crans-Montana. Arbeitete als Koch in Verbier (VS), Lausanne und Les Clées (VD). In Zürich war er Koch u. a. im Hotel Baur au Lac und im Zunfthaus zur Safran und zur Vorbereitung auf die Wirteprüfung als Kellner u.a. im Restaurant Kunsthaus. Führt seit 1989 mit seinem Partner Urs Peter das Restaurant zum Löwen in Obfelden. In seiner Freizeit besucht er Opern und Konzerte und liebt gutes Essen und Trinken.



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch





Rezept: Beefsteak à la tartare Original

Monsieur Yvon,
Gasthof zum Löwen,
CH-8912 Obfelden

Zutaten für 4 Personen:
600 gr. Rindshuft
würzen mit:
Worcestersauce, Tabasco,
Salz, Pfeffer

Rindshuft in kleine Stücke schneiden und mit dem Fleischmesser sehr fein hacken.

Sauce à la tartare

40 gr. Senf
1 Ei
4 dl Oel
1 El. Kräuter-Essig
Saft ½ Zitrone
1 El Rahmquark
20 gr. fein gehackte Essiggurken
5 gr. feingehackter Schnittlauch
Salz, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer

Senf und Ei mit einem schnellen Rührwerk verrühren, gleichzeitig langsam und gleichmässig Oel dazugeben. Mit Essig und Zitronensaft würzen. Dann mit Rahmquark, Essiggurken und Schnittlauch verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gehacktes Rindfleisch würzen und mit der Tartaresauce gut mischen. In Portionen anrichten und Toastbrot und Butter dazu geben.



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch

