

CHAPEAU TATARE RUSTICA

FRANÇAIS

Un événement culinaire du royaume de la gastronomie ! Une touche de romantisme oriental. Un barbecue de pure plaisir avec peu de fumée et graisse.

Notions de base

- Le chapeau tartare est idéal pour 3 à 5 personnes. Placer l'appareil au centre de la table.
- Par expérience 200 g de viande ou de poisson sont suffisants par personne.
- Préparez la grillade en morceaux fins de 2-4 millimètres d'épaisseur. On peut mariner la grillade ou l'épicer individuellement après la cuisson. Mettez la grillade sur des petites assiettes pour chaque couvert ou préparez-la sur un grand plateau.
- Outre les légumes, vous pouvez aussi ajouter les champignons en tranches dans le collecteur de jus (rebord du chapeau), ou aussi les laisser griller sur le chapeau. Laissez votre imagination culinaire œuvrer librement.
- Le bouillon ne doit pas être trop fortement épicé au début. Il gagnera en saveur pendant le repas en raison du jus dégagé par la viande ou le poisson. On pourra ajouter en permanence du bouillon, des légumes finement hachées.
- Assurez-vous que tous les ingrédients, c'est-à-dire la grillade, le bouillon (par exemple avec un petit pot), les légumes, les sauces, les garnitures, épices et autres plats d'accompagnement soit placés sur la table ou dans ses proximités. Vous encouragerez les invités à une participation active et vous allégerez votre travail.

Possibles sortes de viande et de poisson, ainsi que des plats d'accompagnement pour le chapeau tartare

Viande

veau : Filet, steak, foie, reins

bœuf : Filet, hanche, entrecôte

volaille : Filet de poitrine de dinde, filets de poitrine de poulet

porc : Filet, escalope, bacon

agneau : Filet, côtelette, côtes d'agneau

Poisson :

À volonté. De préférence du poisson à chair ferme et avec peu d'arêtes, comme le turbot par exemple. Aussi les crevettes géantes et les scampi décortiqués ou des médaillons de queues de langouste.

Légumes (soupe) :

Carottes, poireaux, céleri, fenouil, germes de soja, champignons.

Sauces :

Toutes les combinaisons de quark pas douces (herbes, ail), sauce de mayonnaise avec du curry, tomates, piment, chutney à la mangue, du ketchup, et l'ensemble des sauces prêtes.

Garniture :

« Pickles » mélangées, cornichons, oignons, épis de maïs, asperges, fruits de moutarde, crème de raifort.

Pour accompagner :

Pain, pain à l'ail, chips, riz

Déballage et installation du chapeau tartare

- Le chapeau tartare est emballé dans un compartiment spécial pour l'empêcher de toucher d'autres objets. Cela laissera le revêtement anti-adhérent intact.
- ATTENTION : Il y a danger de blessures avec les crochets! Toucher le chapeau très soigneusement. Le saisir uniquement par l'anneau.
- Le socle métallique est pré-assemblé avec la base en bois. S'assurer de la bonne fixation.

Comment fonctionne le chapeau tartare

- Allumer le charbon de bois et attendre jusqu'à ce qu'il y ait de la braise. **Attention : ne jamais allumer le charbon à table.**
- Remplir ensuite la corbeille du chapeau tataré avec de la braise qui ne dégagera pratiquement **plus de fumée ni de flammes.**
- Poser la corbeille remplie sur le socle, porter l'ensemble sur la table.
- Poser le chapeau sur le socle.

Attention : la corbeille devient très chaude. Toujours la saisir avec des gants.

- Remplir le bord du chapeau de bouillon chaud de légumes ou de viande et distribuer des légumes finement hachés.
- Après environ 5 minutes le chapeau aura atteint la température nécessaire et le plaisir de grillade pourra commencer.
- Chaque participant devra accrocher son morceau de sa grillade à un crochet et le laisser cuire. Par exemple, commencez avec 1-2 tranches de bacon. Ainsi la surface du gril sera légèrement graissée. Qui n'aime pas le bacon, peut huiler légèrement la surface.
- Après 10-15 minutes, le bouillon dans le bord du chapeau sera aussi prêt pour sa dégustation, les légumes seront cuites et croquantes.
- La „soupe“ est une délicatesse, car le jus de la viande est versé sur le bouillon.
- La créativité ne connaît pas de limites. Du poisson au lieu de viande et une Bouillabaisse au lieu du bouillon de viande pourra faire plaisir aux amateurs du poisson.

Nettoyage

- Après le repas, laissez refroidir complètement le chapeau tartare (et ensuite, saisissez-le uniquement par l'anneau).
- N'utilisez aucun objet métallique pour nettoyer le chapeau avec revêtement anti-adhérent.
- Rincer le chapeau tartare avec de l'eau et un produit lave-vaisselle. **Ne pas l'immerger dans l'eau. Ne pas le mettre dans le lave-vaisselle.**

ATTENTION

- ▶ Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- ▶ Ne jamais chauffer le chapeau tataré sans griller des aliments : Risque de surchauffe.
- ▶ Eviter des flammes : toujours utiliser de la braise, veiller à ce qu'il n'y ait pas de contact entre des flammes et le chapeau tataré.
- ▶ Ne jamais placer le chapeau tataré à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ Les enfants ou des personnes adultes dénuées d'expérience ne doivent pas utiliser l'appareil.
- ▶ Ne jamais couvrir l'appareil avec des draps.

ATTENTION : ASSURER UNE AERATION SUFFISANTE ! Ne jamais utiliser le chapeau tataré Rustica dans des locaux sans aération. L'utiliser de préférence à l'extérieur.

TATARENHUT RUSTICA

DEUTSCH

Ein kulinarisches Ereignis aus dem Reich der Erlebnis-Gastronomie! Ein Hauch fernöstlicher Romantik. Purer Grillspaß.

Grundlagen

- Ein Tatarenhut ist ideal für 3 bis 5 Personen. Das Gerät in die Mitte der geselligen Tafelrunde stellen.
- Erfahrungsgemäß reichen ca. 200 g gemischtes Fleisch oder Fisch pro Person aus.
- Das Grillgut in mundgerechte, 2-4 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Es kann mariniert oder individuell nach dem Braten gewürzt werden. Das Grillgut auf Tellerchen angerichtet zu jedem Gedeck platzieren oder auf einer grossen Platte anrichten.
- Ausser Gemüse können auch in Scheiben geschnittene Pilze in die Safrinne (Krempe des Tatarenhuts) gegeben oder auch am Hut gegrillt werden. Lassen Sie Ihrer kulinarischen Phantasie freien Lauf.
- Die Bouillon (Brühe) soll am Anfang nicht zu stark gewürzt ein. Sie gewinnt während der Mahlzeit durch den Fleischsaft an Geschmack. Bouillon sowie rohes, fein geschnittenes Gemüse können laufend nachgefüllt werden.
- Achten Sie darauf, dass alle Zutaten, also das Grillgut, die Bouillon (z.B. in einem Kännchen), Gemüse, Saucen, Beilagen, Gewürze und andere Begleiter auf dem Tisch oder in Griffnähe stehen. Damit animieren sie die Gäste zur aktiven Beteiligung und entlasten sich selbst von der Bedienungsarbeit.

Mögliche Fleisch- und Fischarten sowie Beilagen für ein Tatarenhut-Fest

Fleisch

vom Kalb: Filet, Schnitzel, Leber, Niere
vom Rind: Filet, Huft, Entrecôte
Geflügel: Trutenbrust, Hühnerbrustfilets

vom Schwein: Filet, Schnitzel, Frühstücksspeck
vom Lamm: Filet, Nierstück

Fisch:

Nach Belieben. Vorteilhaft ist Fisch mit fester Textur und wenig Gräten, z.B. Steinbutt. Es eignen sich auch Riesencrevetten und Scampi ohne Schale oder Medaillons von Langustenschwänzen.

Gemüse (Brühe):

Karotten, Lauch, Sellerie, Fenchel, Sojakeimlinge, Champignons.

Saucen:

Alle nicht süssen Quarkkombinationen (Kräuter, Knoblauch), Mayonnaisesaucen mit Curry, Tomaten, Chili, Mango Chutney, Ketchup sowie das ganze Sortiment der Fertigsaucen.

Beilagen:

Mixed pickles, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Spargelspitzen, Senfrüchte, Meerrettichsahne.

Begleiter:

Brot, Knoblauchbrot, Kartoffelchips, Reis

Auspacken und Aufstellen des Tatarenhuts

- Packen Sie den Tatarenhut vorsichtig aus. ACHTUNG: Es besteht Verletzungsgefahr an den Grillhaken! Den Hut nur sehr vorsichtig berühren. Nur am Ring anfassen.
- Der metallene Sockel ist mit der Holzbasis bereits vormontiert. Überprüfen Sie sicherheitshalber die gute Befestigung.

So funktioniert der Tatarenhut

- Holzkohle zum Glühen bringen. **Dies soll auf keinen Fall am Tisch erfolgen!**
- Den Kohlekorb des Tatarenhuts mit Glut füllen, die keine Flammen und fast keinen Rauch mehr entwickelt.
- Den gefüllten Kohlekorb in den Teller des Gerätesockels stellen.
- Erst jetzt den Gerätesockel mit den Kohlekorb auf den Tisch stellen.
- Den Tatarenhut aufsetzen.

ACHTUNG: Der Kohlekorb wird heiss! Nur mit Handschuhen anfassen.

- Die vorbereitete, heisse Gemüse- oder Fleischbouillon (Brühe) in die Hutkrempe einfüllen und fein geschnittenes Gemüse einstreuen.
- Nach wenigen Minuten ist die notwendige Temperatur erreicht und der Grillspass kann beginnen.
- Jeder Teilnehmer hängt Stück um Stück seines Grillguts an eines der Häkchen und lässt es dort nach Belieben garen. Beginnen Sie z.B. mit 1-2 Tranchen Speck. Damit wird die Grillfläche leicht gefettet. Wer keinen Speck mag, kann die Grillfläche zuerst mit wenig Öl bepinseln.
- Nach 10-15 Minuten ist auch die Bouillon in der Hutkrempe für den Genuss bereit, das Gemüse knackig gegart.
- Die „Suppe“ wird zur Delikatesse, weil der beim Braten austretende Fleischsaft von der Bouillon aufgefangen wird.
- Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Fisch statt Fleisch und in der Krempe Bouillabaisse statt Fleischbrühe kann als Kombination jeden Fischliebhaber begeistern.

Reinigung

- Nach dem Essen den Tatarenhut vollständig abkühlen lassen (und danach nur am Ring anfassen).
- Keine metallischen Gegenstände für die Reinigung des antihalt-beschichteten Grillhuts verwenden.
- Den Tatarenhut nur mit Wasser und Abwaschmittel abspülen. Keine Scheuermittel und scharfkantigen Gegenstände verwenden. **Nicht ins Wasser tauchen. Nicht in den Geschirrspüler geben.**

ACHTUNG

- ▶ Den Tatarenhut nur auf eine ebene und standsichere Fläche stellen.
- ▶ Den Tatarenhut nie ohne Grillgut betreiben: Überhitzungsgefahr.
- ▶ Flammenbildung vermeiden: Nur Glut verwenden. Den Tatarenhut nie mit Flammen in Berührung bringen.
- ▶ Das Gerät nie in der Nähe von leicht entzündlichen Materialien in Betrieb nehmen.
- ▶ Kinder oder Personen, welche Gefahren schlecht einschätzen können, dürfen das Gerät nicht bedienen.
- ▶ Den Holzkohlekorb nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Den heissen Kohlekorb nur mit Handschuhen anfassen.
- ▶ Niemals das Gerät mit Tüchern abdecken.

ACHTUNG: IMMER FÜR AUSREICHENDE BELÜFTUNG SORGEN ! Den Tatarenhut Rustica nie in Räumen ohne Frischluftzufuhr einsetzen. Am besten Außen verwenden.