

# tatar bief

## ANGUS TATAR BEEF, MISTROVSTVÍ REPUBLIKY V MÍCHÁNÍ TATARÁKU

Pokud chcete zažít skvělou atmosféru soutěže v míchání tohoto národního pokrmu, můžete se zúčastnit naší soutěže, kde můžete nejen vidět na vlastní oči ty nejlepší české kuchaře s téměř uměleckými díly, ale také si můžete zasoutěžit a ukázat ten váš nejlepší kousek. Při této příležitosti můžete ochutnat množství různě namíchaných tatarů a to nejen z hovězího masa.

V této velkolepé akci nejde jen o maso samotné, ale soutěží také množství vín, která se během soutěže ochutnávají právě v kombinaci s namíchanými tataráky a každý účastník tak může ovlivnit vítězné víno. Tato vína zajišťuje velice uznávaná vinotéka Le Bouchon společnosti Merlot d'Or. V odborné porotě, která určuje vítěze, jsou známé osobnosti z gastronomického světa.

Budete překvapeni, jak rozmanité mohou být chutě tohoto lahodného pokrmu. Tato soutěž se koná vždy první sobotu v říjnu v naší restauraci Angusfarm Soběsuky.

[www.angusfarm.cz](http://www.angusfarm.cz)



ŠKOLA MÍCHÁNÍ  
**TATARÁKU**

angusfarm®  
the real steaks

# HISTORIE TATARÁKU

O tatarském bifteku se traduje známá legenda, podle níž tento způsob přípravy přinesli do Evropy kočovní Tataři při svých nájezdech před necelým tisícem let. Jezdci na koníku prý dávali kusy syrového masa pod sedlo, které se po celodenní jízdě perfektně naklepalo a také prosolilo z koňského potu, takže večer představovalo výtečnou pochoutku. Jenže takové maso by bylo po celodenní jízdě v horku zjevně nepoživatelné, a pokud se skutečně pod sedlo dávalo, bylo to jen proto, aby se snížily bolestivé odřeniny na hřbetě koní. Legenda je však natolik rozšířená,

že ji každý milovník tataráků bere jako pravdivou. Historie tohoto výtečného pokrmu je přitom mnohem mladší.

Syrové, jemně nasekané hovězí maso podávané se syrovým žloutkem, šalotkou a kapary se objevilo až v Paříži na začátku 20. století, tehdy ještě pod názvem americký steak. K tomuto jídlu se servírovala tatarská omáčka, což vedlo k pozdější změně názvu na tatarský biftek. Až po druhé světové válce se tatarák pozvolna rozšířil do střední Evropy a jeho obliba rosla.

## OTÁZKY A ODPOVĚDI

### 1.) Jaké maso je nejvhodnější?

Hovězí maso je základ, je to ta nejdůležitější ingredience. Použité maso musí být z masného plemene skotu jako je například Aberdeen Angus, Galloway, Charolais, Hereford. Maso, na rozdíl od přípravy steaků, by nemělo dlouho zrát, tedy přibližně jen 10 dnů. Důležité je také stáří zvířete.

Naše maso je z plemene Angus okolo 20 měsíců stáří z farmářského (ekologického) chovu, což znamená, že zvíře žije celoročně venku na pastvině a živí se trávou a senem. Používají se převážně býčci, ale je možné i maso z jalovičky, které je ještě jemnější, díky většímu mramorování, což je rozložení tuku ve svalových vláknech.



### 2.) Svičková nebo kýta?

Libové zadní maso je podle průzkumu u našich hostů oblíbenější. Chuť masa je o něco výraznější a má hutnější konzistenci. Svičková je jemnější a při přípravě má hotový pokrm „paštikovou“ konzistenci.

### 3.) Teplota podávání?

Maso by se mělo po vyjmutí z chladu nechat odpočinout v pokojové teplotě zhruba ½ hod., poté se začne připravovat. Při podávání by neměl být pokrm studený, aby vynikla chuť masa.

### 4.) Škrábat nebo mlít?

Ve většině restaurací se dnes maso mele. My volíme hrubší šajbu 4 mm. Při škrábání je maso delší dobu vystaveno působení vzduchu a může hnědnout, pak nevypadá na talíři tak lákavě. U svičkové je nejlepší maso jemně nasekat ostrým nožem, jelikož je tento druh masa velice jemný.

### 5.) Jaké ingredience?

Tohle je opravdu velmi individuální záležitost. Podle našich zkušeností platí pravidlo – čím méně, tím lépe! Lze ale vytvořit velmi zajímavé kombinace z různých zajímavých ingrediencí!

Základem je: kvalitní maso, žloutek, sůl, pepř, šalotka. Dále se může do „základního tataru“ přidat: mletý kmín, mletá sladká paprika, olivový olej. Další možné varianty lze vytvořit: s jemně nasekanými kapary, sušená jemně nasekaná rajčata (v podstatě nahrazují chuťově kečup), pár kapek citrónové šťávy, kapka kvalitního koňaku, nadrobno nasekané kyselé okurčičky, tabasco, ančovičky, lanýžový olej a sůl, ale také čerstvé bylinky. Určitě není dobré všechny suroviny smíchat dohromady, ale vyzkoušet ty správné varianty!

### 6.) Kečup a hořčice?

Tyhle omáčky se tradičně přidávaly v době komunismu. Asi proto, aby se zamaskovala chuť ne vždy kvalitního masa. Ale proti gustu žádný dišputát. Pokud se tak rozhodnete, stačí opravdu jen „kapka“ a to platí i o worchestrové omáčce.

### 7.) Topinky na oleji nebo toasty?

I v tomhle se liší chutě strávníků. Tradiční topinky na oleji stále vedou, ale dají se připravit i na chutném olivovém oleji na rozpálené pánvičce, v podstatě na sucho. Speciálně dochucené tataráky si žádají lehčí variantu – opečené toasty a to bez použití česneku, jehož výtečná, ale bohužel výrazná chuť, překryje požitek z namíchaného masa. Důležitá je také vrstva namazaná na topince či toastu. Toto je určitě zcela individuální, ale my preferujeme více masa a méně pečiva.

### 8.) Jaký pít k tataráku nápoj?

Gurmáni preferují víno. A podle sommeliérů se nejlépe snoubí se studeným masem (i když hovězím), víno bílé. Jako nejchutnější vína k tataráku byla při našem Mistrovství republiky v míchání tataráku s kombinací vína vybrána: Chablis a Ryzlink vlašský. Milovníci piva si ale určitě přijdou na své s orosným mokem, který se nejlépe hodí právě k topince s česnekem.

### 9.) Z čeho lze připravovat tatarák?

Klasika je samozřejmě hovězí, ale tatarák můžete mít i např. srnčí, oblíbené jsou tataráky z ryb, např. lososový nebo tuňákový, ale také zeleninové například z lilku, řepy, brambor. Většinu z těchto variant můžete ochutnat na rautu v rámci našeho Mistrovství ČR v míchání tataráku – Angus tatar beef.

### 10.) Jak je to tedy všechno ideální?

Udělejte si tatarák z vašeho oblíbeného masa, použijte suroviny jaké máte rádi, ale nezapomeňte: čím méně, tím lépe! No a pak pijte, co vám nejvíce chutná.

## JAK NA TO?

Namletou hromádku masa v pokojové teplotě, kde je zpravidla žloutek uprostřed, nasypeme přiměřeně základní koření jako je sůl a pepř, pak přidáme na jemno nasekanou šalotku a dle chuti i špetku kmínu a papriky. Mícháme vidličkou a v druhé ruce můžeme použít lžici, o kterou si hromádku masa přidržujeme, aby nám naše dílo neuteklo z talíře.

Důkladně promícháme a ochutnáme. Přidáme lehce olivového oleje, ale jen za studena lisovaný. Zpravidla je lepší dát koření méně, obzvláště pozor na sůl a pepř, podle

potřeby pak přidat. Stále by měla převládat chuť masa, než čehokoliv jiného. Můžeme si pro sebe postupně vyzkoušet různé varianty koření a najít si tak tu nejlepší kombinaci. Pak už jen servírujeme na toast, nebo topinku, kterou lehce natřeme česnekem. Vyzkoušejte s bílým vínem, budete překvapeni, jak úžasná je to kombinace.

*Přejeme vám  
dobrou chuť...*