

## **Wędzony na zimno tatar z gęsiny z marynowaną rzepą i majonezem wasabi**

### **Składniki (4 porcje):**

350 g piersi z gęsi  
2 małe szalotki, obrane  
20 g chrzanu (opcjonalnie)  
pasta wasabi do smaku  
olej rzepakowy tłoczony na zimno  
sól morska  
czarny pieprz

### **Marynowana rzepa:**

1 rzepa obrana  
150 g cukru  
150 g białego octu winnego  
100 g wody  
50 g soku z buraków

### **Wasabi majonez:**

125 g majonezu  
pasta wasabi do smaku

### **Do dekoracji:**

6 czerwonych rzodkiewek, umytych i pokrojonych w cienkie plasterki  
olej rzepakowy  
zioła

### **PRZYGOTOWANIE:**

1. Rozpocznij od przygotowania marynowanej rzepy. Podgrzej cukier, wodę, ocet i sok z buraków do wrzenia, zdejmij z ognia i pozostaw do ostygnięcia.
2. Pokrój trochę rzepy w drobna kostkę (potrzebujesz około dwie czubate łyżki). Wytnij z reszty cienkie plasterki, a potem okręgi (po dziesięć na porcję) Doprowadź garnek z osoloną wodą do wrzenia i dodaj pokrojoną w kostkę rzepę na 30 sekund. Wyjmij i włóż do lodowatej wody. Schładzamy i odcedzamy. Powtarzamy ten proces z plasterkami rzepy.
3. Umieść plasterki i kostki rzepy w osobnych pojemnikach i zalej marynatą. Pozostaw w lodówce na co najmniej 4 godziny. Można przechowywać marynatę 5-7 dni.
4. Przed przygotowaniem tataru schładzamy gęsinę w zamrażarce przez 10-15 minut nie dopuszczając do zamrożenia.

6. Posiekaj szalotki, opłucz je krótko w zimnej wodzie i odcedź, delikatnie wyciskając. Drobno zetrzyj chrzan.

7. Wyjmij gęsinę z zamrażarki i za pomocą bardzo ostrego noża pokrój na małe kostki. Umieść w misce i dopraw solą i pieprzem, a następnie dodaj do smaku szalotki, starty chrzan, pastę wasabi, olej rzepakowy i rzepę pokrojoną w kostkę i mieszaj, aby dobrze połączyć składniki.

8. Mięso wstawiamy do lodówki, aby schłodzić przez ok. dziesięć minut.

9. Wymieszaj majonez z pastą wasabi wg uznania.

10. Ułóż krążki rzepy na talerzu. Umieść na środku pierścień, a w nim mięso. Udekoruj majonezem wasabi, a następnie plasterkami rzodkiewki i ziołami. Skrop odrobiną oleju rzepakowego. Wędzimy na zimno i podajemy natychmiast.