

Beef-Tatar im Brick-Teig, Senf-Creme, Rote-Bete-Carpaccio

Für 2 Personen

150 g Tatar vom Rinderfilet	2 Sardellenfilets	4 Scheiben Bacon
6 Platten Brickteig	2 Eier	1 Knolle Rote-Bete, vorgegart
2 Cornichons	2 Schalotten	1 Knolle Meerrettich
1 Zitrone	1 EL Kapern	1 Bund Schnittlauch
1 EL Butter	2 EL Crème-fraîche	1 TL Tomatenmark
2 TL Senf, mittelscharf	3 EL Traubensaft	1 EL Balsamico-Essig
2 EL Kürbiskernöl	1 EL Olivenöl	2 Platten Kokosfett
Worcester-Soße	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Grill im Backofen vorheizen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten abziehen, würfeln und in der Pfanne glasig dünsten. Anschließend mit Traubensaft ablöschen. Die Cornichons und die Sardellenfilets klein schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Meerrettich fein reiben. Ein Ei trennen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Tatar zusammen mit den Cornichons, den Sardellen, den Kapern, der Hälfte der Schalotten, dem Meerrettich, dem Tomatenmark, dem Eigelb, einem Esslöffel der Schnittlauchröllchen, einem halben Teelöffel Senf sowie Kürbiskernöl und einem Teelöffel Olivenöl vermengen. Anschließend das Ganze mit Zitronensaft, Worcester-Soße, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse zu Würfeln formen und in eine doppelte Lage Brickteig wickeln. Das übrige Ei verrühren und den Teig mit dem Ei „festkleben“. Das Fett in einem Topf erhitzen und die die Würfel darin etwa zehn Sekunden frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Crème-fraîche mit einem halben Teelöffel Senf verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine halbe Platte Brickteig in schmale Streifen schneiden, anschließend in ein Sieb geben, mit einem kleineren Sieb einklemmen und für zehn Sekunden in das Frittierfett halten, so dass ein Körbchen entsteht. Danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit der Senfcreme befüllen. Das restliche Olivenöl sowie Kürbiskernöl zusammen mit dem Balsamico-Essig und einem halben Teelöffel Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Masse mit den restlichen Schalotten vermengen. Die Rote-Bete in dünne Scheiben hobeln und die Schalotten-Vinaigrette darüber gießen. Den Bacon auf Backpapier legen, für etwa drei Minuten in den Backofen geben und zwischendurch einmal wenden. Anschließend in Stücke brechen. Die Tatarwürfel zusammen mit dem Senfcremekorbchen und dem Rote-Bete-Carpaccio auf Tellern anrichten und mit dem Bacon garnieren.

Angela Zahn am 12. Januar 2010