

Orangen-Carpaccio mit Tatar und Limetten-Creme

Für 2 Personen

250 g Rinderfilet	180 g Crème-fraîche	2 Orangen, unbehandelt
1 Limette, unbehandelt	2 Schalotten, klein	2 Sardellenfilets
1 Ei	2 TL Kapern, eingelegt	2 TL Tomatenketchup
1 TL Senf, mittelscharf	2 EL Ahornsirup	80 ml Olivenöl
1 Prise Zucker	1 Prise Chili	Salz
Pfeffer, schwarz		

Für das Tatar das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend die Rinderfiletstreifen zu feinem Tatar hacken. Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen und mit der Crème-fraîche cremig schlagen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Schalotte abziehen, mit den Kapern und dem Sardellenfilet fein hacken und unter das Tatar heben. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und mit dem Senf und dem Ketchup in die Tatarmasse einrühren. Das Ganze noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer Prise Chili würzen. Nun zwei Metallringe mit etwas Olivenöl einreiben, das Tatar einfüllen, andrücken und kalt stellen. Eine Orange schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Die andere Orange mit dem Ahornsirup pürieren und auf den Orangenscheiben verteilen. In die Mitte der Teller das Tatar setzen und die Metallringe entfernen. Die Limetten-Crème-fraîche auf den Tellern verteilen und alles mit etwas Olivenöl beträufeln.

Melanie Fell am 25. Januar 2010