

# Rinder-Tatar im Roastbeef-Mantel und Gemüse-Rösti

## Für 2 Personen

250 g Rindertatar	4 Scheiben Roastbeef, dünn	2 Sardellenfilets
1 Zucchini	1 Karotte	1 Kartoffel, fest
2 Zwiebeln, klein	1 Essiggurke	1 Muskatnuss
1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund Schnittlauch	1 EL Ingwer, eingelegt
1 TL Kapern, eingelegt	1 TL Dijon-Senf	1 EL Tomatenketchup
1 EL Chilisoße, süß-sauer	100 g saure Sahne	4 EL Olivenöl
1 Prise Paprikapulver, edelsüß	1 Prise Chilipulver	Zucker
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Sardellenfilets und das Rindertatar waschen und trocken tupfen. Die Sardellen, die Essiggurke und die Kapern fein hacken. Den Schnittlauch fein hacken. Eine Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl glasig dünsten. Das Rindertatar, die Sardellenfilets, die Gurke und die Zwiebel in eine Schüssel geben. Anschließend die Chilisoße, den Tomatenketchup und den Dijon-Senf unterrühren. Den Ingwer klein schneiden und dazugeben. Das Tatar mit Salz, dem Paprikapulver und dem Chilipulver würzen. Anschließend zwei Esslöffel Schnittlauch untermengen. Das Roastbeef waschen, trocken tupfen und die beiden Scheiben nebeneinander auf einen Teller legen. Jeweils zwei Esslöffel Tatar darauf geben und aufrollen. Die Schale von einer halben Zitrone reiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die saure Sahne mit der Zitronenschale, zwei Teelöffeln Zitronensaft, einem Esslöffel Schnittlauch, dem Zucker, Salz und einer Prise Chilipulver vermengen. Die Muskatnuss reiben. Die restliche Zwiebel abziehen. Die Karotte und die Zucchini von den Enden befreien und putzen. Die Kartoffel schälen. Das ganze Gemüse in feine Streifen hobeln und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel den Gemüse-Teig in die Pfanne geben, platt drücken und die Gemüserösti darin goldbraun ausbacken. Das Rindertatar im Roastbeefmantel und die Gemüserösti auf Tellern anrichten und servieren.

Ingo Schlegel am 08. März 2010