

Beef-Tatar mit Saibling-Kaviar und Kartoffel-Blini

Für 2 Personen

200 g Rinderfilet	65 g Saiblingskaviar	3 eingelegte Sardellen
250 g mehligk. Kartoffeln	2 Scheiben Weißbrot	1 Knoblauchzehe
1 Bund Schalotten	2 Essiggurken	3 kleine Steinpilze
2 Eier	125 g Butter	125 ml Milch
125 ml Mineralwasser	1 EL Schlagsahne	2 EL Balsamicoessig
4 EL Sauerrahm	2 EL Butterschmalz	1 TL Whisky
4 TL Kapern	6 TL Dijonsenf	3 TL Ketchup
1 TL Tabasco	4 TL Kapern	1 TL Worcestersauce
1 TL Samba-Olek	40 g Buchweizenmehl	Schwarzbeerpulver
geröstetes Paprikapulver	1 Muskatnuss	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, kochen, abschrecken und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Ganze mit zwei Eiern, dem Buchweizenmehl und der Schlagsahne zu einer Masse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und darin mit Hilfe von einem Löffel kleine, runde Plätzchen aus der Masse formen. Anschließend diese Plätzchen auf beiden Seiten in der Pfanne zwei bis drei Minuten goldgelb backen und die Plätzchen anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und fein durch einen Fleischwolf drehen. Die Gurken von den Enden befreien und fein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Das Fleisch mit den Gurken, den Schalotten, dem Knoblauch, den Sardellen, den Kapern, etwas Tabasco, Worcestersauce, Senf, Ketchup, Paprikapulver, dem Whisky, dem Sambal Olek und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze säubern, fein schneiden und einige Sekunden im heißen Wasser blanchieren. Anschließend auf dem Teller anrichten und mit Olivenöl und Balsamico darüber geben, salzen und pfeffern. Aus dem Mineralwasser, der Milch und der Butter mit einem Stabmixer einen Schaum herstellen. Das Beef tartare mit dem Kaviar, den Kartoffelblinis und dem Sauerrahm auf Tellern anrichten. Mit dem Schwarzbeerpulver und dem Schaum garnieren und mit Weißbrot servieren

Kurt Assam am 21. November 2011