

# Steak Tatar mit glasierten Meerrettich-Zuckerschoten

## Für zwei Personen

400 g Rinderfilet	300 g Zuckerschoten	1 festk. Kartoffel, groß
1 Süßkartoffel	1 lila Kartoffel	1/2 Knolle Meerrettich
3 Essiggurken	50 g Kapern	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch
1 Chilischote	1 Vanilleschote	2 TL Ketchup
2 TL mittelscharfer Senf	2 TL Honig	50 g Schmand
50 g Butter	1 Ei	2 TL Cognac
Pflanzenöl	300 ml Öl	Zucker, Pfeffer, Salz

Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und in circa drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Oberseiten circa zwei Zentimeter tief über Kreuz einschneiden. Anschließend die Unterseite mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und langsam auf der Unterseite in einer Pfanne mit Öl etwa vier Minuten anbraten, so dass die andere Seite oben roh bleibt. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kapern hacken und die Essiggurke in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten, zwei Esslöffel Schnittlauch, die Essiggurke mit dem Ketchup, dem Senf, etwas Olivenöl und dem Cognac zu einer Marinade vermengen. Das Ei trennen und das Eigelb ebenfalls dazumischen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend die eingeschnittenen Fleischseiten damit marinieren. Die Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Die Zuckerschoten putzen und in einen Topf mit Salz und Zucker geben. Sechs bis acht Minuten stehen lassen und anschließend mit der Butter und der angeschlagenen Knoblauchzehe zugedeckt circa vier bis fünf Minuten im eigenen Saft garen. Den Meerrettich schälen und reiben. Anschließend den Meerrettich und den restlichen Schnittlauch dazugeben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Vanilleschote ebenfalls der Länge nach aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Anschließend den Schmand mit Salz, Pfeffer, dem Honig, dem Saft einer halben Zitrone, der feingehackten Chilischote und dem Vanillemark abschmecken. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Frittieröl erhitzen und die bunten Kartoffelscheiben darin frittieren. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und dann salzen. Das Steak Tatar mit den glasierten Meerrettich-Zuckerschoten, dem Vanille-Chili-Schmand und den bunten Kartoffelchips auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Koch am 17. Oktober 2012