

Rinder-Tatar im Parmesan-Körbchen mit Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Rinderfilet à 140 g	1 Sardellenfilet	1 TL Kapern
2 kleine Gewürzgurken	2 Tomaten, getrocknet	1 Schalotte
1 TL Cognac	1 TL Ketchup	$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	20 ml Chili-Öl	Blütenhonig
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Für den Wildkräutersalat:

1 Wildkräutersalat-Mischung	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 TL Senf
2 TL Blütenhonig	1 TL weißer Balsamico	1 TL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das gebackene Eigelb:

1 Ei	1 EL Panko-Mehl	3 Kapernäpfel
------	-----------------	---------------

Für das Parmesankörbchen:

100 g Parmesan (32 %)

Für die Garnitur:

4 g schwarzer Trüffel	2 EL Pinienkerne
-----------------------	------------------

Für das Parmesankörbchen den Parmesan reiben. Den Parmesan kreisförmig in eine beschichtete Pfanne geben, schmelzen lassen und aus der Pfanne heben, wenn er leichte Blasen wirft. Anschließend auf einen Anrichtring setzen, an den Seiten andrücken, um die Form eines Körbchens zu erhalten und auskühlen lassen.

Für das Tatar das Rinderfilet sehr fein hacken und kalt stellen. Die Schalotte abziehen und wie auch die Gewürzgurken würfeln. Mit dem Ketchup, dem Senf und dem Chili-Öl vermischen. Das Sardellenfilet, die Kapern und die getrockneten Tomaten ebenfalls in kleine Stücke hacken und unter die Schalotten-Gewürzgurken-Mischung geben. Anschließend Petersilie zerkleinern und mit dem Rinderfilet unter die Masse heben. Mit Meersalz, Pfeffer und Honig abschmecken und den Cognac hinzugeben.

Das Tatar in die Parmesankörbchen geben und kalt stellen.

Den Wildkräutersalat waschen und schleudern. Für das Dressing den Senf, den Honig, das Olivenöl und den Balsamico mit einem Schneebesen verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie zerkleinern und mit in den Salat geben.

Für das gebackene Eigelb das Ei aufschlagen und Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eigelb in das Panko-Mehl geben und vorsichtig panieren. Das Eiweiß kann noch anderweitig verwendet werden. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das panierte Eigelb in die Pfanne geben und ausbacken. Die Kapernäpfel kurz mit in die Pfanne geben.

Für die Garnitur den Trüffel hobeln und die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Das Rindertatar im Parmesankörbchen mit Wildkräutersalat und gebackenem Eigelb auf Tellern anrichten, das Tatar mit dem schwarzen Trüffel und den Salat mit den Pinienkernen garnieren und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 08. Juni 2015