

Steak tartare mit Rosa-Pfeffer-Butter, Kartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für das Steak tartare:

400 g Rinderfilet	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Zitronenthymian	1 EL Butterschmalz	1 Prise brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelchips:

2 festk. Kartoffeln	Frittieröl	Rosenpaprika
Salz	Pfeffer	

Für die Avocado-Mango-Salsa:

1 reife Avocado	1 reife Mango	1 Limette
$\frac{1}{2}$ rote Chili	1 Bund Minze	1 EL Olivenöl
braune Zucker		

Für die Rosa-Pfeffer-Butter:

2 EL Butter	1 EL rosa Pfefferbeeren	Salz
-------------	-------------------------	------

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Fritteuse mit dem Frittieröl füllen und vorheizen.

Für das Fleisch Rinderfilet in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die einzelnen Steaks hinlegen und von der Oberseite bis zur Mitte quer und längs einschneiden. Von unten mit Salz, Pfeffer und ein wenig braunem Zucker würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Fleisch zusammen mit Zitronenthymian und Rosmarin langsam auf der Unterseite darin anbraten. Knoblauch abziehen, zerdrücken und dazugeben. Fleisch nach dem Braten in Alufolie wickeln und zum Ruhen in den Ofen legen.

Kartoffeln schälen, in sehr feine Scheiben schneiden, abtrocknen und in die Fritteuse geben. Anschließend abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen.

Für die Salsa Avocado und Mango schälen und entkernen. Beides Würfeln und in eine Schüssel geben. Chili entkernen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen, ebenfalls kleinschneiden und Minze hacken. Alles miteinander vermengen und Olivenöl dazugeben.

Limette auspressen und ein wenig von der Schale abreiben. Mit an die Salsa geben und zum Schluss alles mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker abschmecken.

Das Steak tartare mit Rosa-Pfeffer-Butter und Kartoffelchips mit Avocado-Mango-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Vörtler am 04. November 2015