

# Tatar-Variation auf Rote-Bete-Carpaccio mit Blattsalaten

**Für zwei Personen**

**Für das Rinder-Tatar:**

1 Rinderfilet à 150 g	2 Sardellen in Öl	1 TL Kapern
$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{4}$ TL grober Senf	$\frac{1}{4}$ TL Ketchup
10 ml Cognac	3 Zweige glatte Petersilie	20 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Garnelen-Tatar:**

4 Riesengarnelen	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Limette, Saft, Abrieb
1 TL Crème-fraîche	3 Zweige Dill	20 ml Olivenöl

**Für das Carpaccio:**

2 Knollen vorg. Rote Bete	1 Schalotte	200 ml Weißweinessig
100 ml Apfelsaft	1 EL Dijonsenf	1 EL flüssiger Honig
1 EL Crema di balsamico	100 ml Rapsöl	$\frac{1}{4}$ TL grobes Meersalz
Pfeffer		

**Für das Salatbouquet:**

100 g Pflücksalat	100 g Wildkräuter	25 g essbare Blüten
1 Zitrone, Saft	1 Prise Zucker	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Rinder-Tatar:**

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und fein würfeln. Das gehackte Fleisch mit Kapern, Sardellen, Schalotte, Petersilie, Senf, Ketchup, Cognac und Olivenöl vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Garnelen-Tatar:**

Die Riesengarnelen in einer Pfanne mit wenig Pflanzenöl etwa 3 Minuten beidseitig kräftig anbraten. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Dill abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Limette auspressen und die Schale abreiben.

Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und im Kühlschrank kurz abkühlen lassen. Die Garnelen fein würfeln und mit der Schalotte, Dill, Saft und Abrieb der Limette, Crème fraîche und Olivenöl vermengen.

**Für das Carpaccio:**

Die Rote Bete auf einem V-Hobel in hauchdünne Scheiben hobeln.

Weißweinessig, Apfelsaft, Dijonsenf, Honig, Meersalz und Pfeffer in eine Schüssel geben und das Rapsöl langsam unter Rühren einlaufen lassen.

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit der Crema die balsamico anschwitzen. Die glasierte Schalotte mit der Öl-Creme verrühren und kalt stellen.

**Für das Salatbouquet:**

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft mit Olivenöl vermengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat waschen, verlesen und trockenschleudern. Die Salate grob zerpfücken, marinieren und mit den Blüten anrichten.

Das Surf and Turf 3.0 Tatar-Variation auf Rote-Bete-Carpaccio mit Blattsalaten auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Herden am 15. Mai 2017