

Rinder-Tatar mit Forellen-Kaviar und Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Tatar:

| | | |
|----------------------|-----------------------|---------------------|
| 125 g Rinderfilet | 2 Anchovis | 50 g Forellenkaviar |
| 1 Schalotte | $\frac{1}{2}$ Zitrone | 1 EL Kapern |
| 1 Ei | 120 g Crème-fraîche | Worcestershiresauce |
| neutrales Pflanzenöl | Salz | Pfeffer |

Für das Rösti:

| | | |
|--------------------|-----------|------------------|
| 1 festk. Kartoffel | 1 Zwiebel | Pflanzenöl, Salz |
|--------------------|-----------|------------------|

Für die Garnitur:

| | | |
|---------------|-----------|-----------|
| Brunnenkresse | Feldsalat | Radicchio |
|---------------|-----------|-----------|

Für das Tatar:

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, in feine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte abziehen und hacken. Anchovis und Kapern fein hacken und zum Fleisch geben. Ei aufschlagen, Eigelb mit Öl vermengen und Fleischmasse darin wenden. Eine halbe Zitrone auspressen. Mit Worcestershire, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Forellenkaviar und Creme fraiche bereit stellen.

Für das Rösti:

Die Kartoffel schälen, reiben und gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und die Hälfte reiben, anschließend mit Kartoffelmasse vermengen. Mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse portionsweise darin knusprig braten. Rösti aus der Pfanne nehmen, entfetten und mit einem Ring ausstechen. Als unterste Schicht auf dem Teller anrichten. Rindertatar auf das Rösti schichten, anschließend mit Creme fraiche bestreichen und Forellenkaviar zum Schluss oben drauf geben.

Für die Garnitur:

Brunnenkresse, Feldsalat und Radicchio waschen, trockenschleudern und klein zupfen. Das Tatar mit Forellenkaviar auf Rösti anrichten, mit Salat garnieren und servieren.

Dea Bohde am 28. August 2017