

Rinder-Tatar, Wachtel-Spiegelei, Spinat-Salat, Brot-Chips

Für zwei Personen

Für das Rindertatar:

1 Rinderfilet à 250 g	2 Sardellenfilets	1 EL Kapern
2 Cornichons	1 Schalotte	1 TL Ketchup
1 TL Dijon Senf	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Eiswasser	Salz	Pfeffer

Für den Spinatsalat:

60 g Spinatsalat	50 g Pinienkerne	50 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Walnussöl	Salz

Für Brotchips, Wachtelei:

2 Scheiben Schwarzbrot	2 Wachteleier	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl		

Für die Garnitur:

75 g Crème-fraîche	3 Zweige Schnittlauch
--------------------	-----------------------

Für das Rindertatar:

Rinderfilet in einer Schüssel ins Eiswasser legen. Waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zucker, $\frac{1}{2}$ TL Salz und Ketchup verrühren. 25 Minuten kühl stellen und durchziehen lassen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken und mit Senf, Paprikapulver und Schalottenwürfel mischen. Mit Pfeffer würzen.

Für den Spinatsalat:

Zitronensaft auspressen. Spinat waschen, trocken schleudern und mit Walnussöl, Zitronensaft und einer Prise Salz marinieren. Pinienkerne in einer Pfanne rösten und über den Salat geben. Parmesan reiben und den Salat damit garnieren.

Für Brotchips, Wachtelei:

Brot in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun und knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Knoblauch bestreichen. Wachteleier vorsichtig mit einer Messerspitze aufritzen und in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze zu kleinen Spiegeleiern braten.

Für die Garnitur:

Zum Anrichten das Tatar in einen Tortenring füllen, glatt streichen. Einen inneren Ring mit Crème fraîche bestreichen und mit Schnittlauch bestreuen. Auf den äußeren Ring die ausgestochenen Wachtelspiegeleier legen. Spinatsalat auf dem Tatar anrichten und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Boško Nedovic am 15. Mai 2018