

Beef tartare im Rauch, Shiso-Kresse, Wachtelei, Creme

Für zwei Personen

Für das Beef tartare:

350 g Rinderfilet	2 Schalotten	3 Cornichons
1 Ei (Eigelb)	2 Wachteleier	1 TL Kapern
1 TL Pommery Senf	1 TL Tomatenketchup	1 TL Worcestershiresauce
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Schalotten-Creme:

2 EL Crème-fraîche	2 EL Schmand	2 Schalotten
1 Zitrone (Saft)	1 TL Srirachasauce	1 Kästchen Shiso Kresse
Salz	Cayennepfeffer	

Für die Garnitur:

2 Scheiben Frühstücksspeck	1 Scheibe Malzbrot
----------------------------	--------------------

Für das Beef tartare:

Das Filet vorher für 60 min. in den Tiefkühlschrank legen.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, in dünne Scheiben und dann in Würfel schneiden. Schalotten abziehen, Schalotten Cornichons und Kapern in Würfel schneiden und dann in eine Schüssel zu dem Rinderfilet geben. Eigelb vom Eiweiß trennen. Worcestershiresauce, Senf, Ketchup, Tabasco, Kapern und Eigelb zugeben, vermengen und abschmecken.

Eine Pfanne erhitzen und den Bacon darin anbraten. Bacon zur Seite legen und für Garnitur aufheben. Eine zweite Pfanne erhitzen und Öl hinzugeben. Schale der Wachteleier mit einem scharfen Messer aufschneiden, einen Servierring in die Pfanne stellen und den Inhalt darein geben und anbraten.

Für die Schalotten-Creme:

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Zitrone halbieren und den Saft auffangen. Schmand, Crème fraîche, Tabasco, Srirachasauce, Salz, Cayennepfeffer und Schalotten in eine Schüssel geben vermengen und abschmecken. Die Shiso Kresse abbrausen trockenwedeln, kleinschneiden und in die Schüssel zugeben.

Für die Garnitur:

Speck und Malzbrot in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit der Smoking-Gun Rauch unter ein Glas blasen und das Glas auf dem Tatar platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 24. Juli 2018