

Rinder-Tataki mit Miso-Aubergine, Tatar, Raviolo

Für zwei Personen

Für das Rinder-Tataki:

200 g Rinderfilet	2 EL weißer Sesam	2 EL schwarzer Sesam
2 EL neutrales Öl	Salz	

Für die Miso-Aubergine:

300 g Aubergine	1 Knoblauchzehe	2 EL helle Misopaste
1 EL Mirin	2 TL Zucker	20 ml neutrales Öl
Salz		

Für das Koriander-Limettenöl:

1 Bund Koriander	2 Frühlingszwiebeln	2 Limetten
1 EL Honig	200 ml Olivenöl	Salz

Für das Rindertatar:

100 g Rinderfilet	$\frac{1}{2}$ Schalotte	10 g Kapern
3 Cornichons	1 TL Dijonsenf	1 Zweig Thymian
4 Zweige glatte Petersilie	1 TL Cognac	1 Ei (Eigelb)
1 TL geräuch. Paprikapulver	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kräuterbutter:

150 g gesalzene Butter	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Ei	2 Sardellenfilets	1 TL grobkörniger Senf
2 Zweige glatte Petersilie	1 Prise Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL eingelegter grüner Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer	Salz

Für den Raviolo:

200 g Mehl	2 Eigelb	$\frac{1}{2}$ Ei
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Füllung:

150 g Entrecôte-Hackfleisch	1 Tomate	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	6 Zweige glatte Petersilie	20 g Parmesan
1 EL Butter	1 EL neutrales Öl	Salz, Malabarpfeffer

Für das Rinder-Tataki:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Sesamsorten in einer Pfanne rösten. Filet salzen und mit dem Sesam ummanteln. Ganz kurz von allen Seiten in Öl anbraten.

Für die Miso-Aubergine:

Aubergine waschen, trockentupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Oberfläche der Scheiben in einem Rautenmuster einritzen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 15 Minuten im vorgeheizten Ofen garen lassen. In einer Schüssel Knoblauch, Miso, Mirin, Zucker, Öl und Salz verrühren. Auberginenscheiben aus dem Ofen nehmen und mit der Misomischung bestreichen. Weitere 12-15 Minuten backen lassen, bis sie goldbraun sind.

Für das Koriander-Limettenöl:

Koriander abrausen und trockenwedeln. Zwiebeln und Koriander fein hacken. Limetten halbieren und auspressen. Öl mit Zwiebel, Koriander, Salz, Honig und Limettensaft verrühren.

Für das Rindertatar:

Rinderfilet mit einem scharfen Messer in sehr feine Würfel schneiden.

Schalotte abziehen und feinkwürfeln. Kapern und Cornichons ebenfalls. Ei trennen. Thymian und

Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Dijonsenf, Olivenöl, Thymian, Petersilie, Cognac und Eigelb zu einer geschmeidigen Emulsion verrühren und in einer Schüssel behutsam unter das fein gewürfelte Rinderfilet mengen. Schalotte, Kapern, Cornichons dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

Für die Kräuterbutter:

Butter mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Ei trennen.

Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben, halbieren und Saft auspressen. Sardellenfilets kleinschneiden. Eigelb, Knoblauch, Zitronensaft und Abrieb, Sardellenfilets, Senf, Petersilie, Curry, grünem Pfeffer und Paprikapulver dazugeben, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tatar mit Hilfe eines Ringausstechers anrichten. Die Würzbutter in Nocken auf das Tatar geben und mit dem Bunsenbrenner goldgelb gratinieren.

Für den Raviolo:

Eier trennen. Mehl, Eigelbe, ein halbes Ei, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem elastischen Teig verarbeiten. Evtl. noch ein bisschen Wasser hinzufügen. Kurz ruhen lassen.

Mit Hilfe der Nudelmaschine zu dünnen Nudelplatten ausrollen. Mit einem Ravioli-Ausstecher zwei große Kreise ausstechen.

Für die Füllung:

Öl erhitzen. Tomate waschen, trockentupfen und kleinschneiden.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Im Öl anbraten. Knoblauch abziehen, feinhacken und dazugeben. Hackfleisch und Tomate darin anbraten mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken und bei Seite stellen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinschneiden.

Hackfleisch auf einem der Nudelkreise mittig drapieren. Anderen Teig-Kreis darauflegen und rundherum andrücken.

Drei Minuten in Salzwasser kochen und mit einer Schaumkelle herausholen. Butter zerlassen. Parmesan reiben und beides über den Raviolo geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Nater am 12. September 2019