

Rinder-Tatar, Rinder-Filet und Rinder-Carpaccio

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

1 Rinderfilet à 100 g 50 ml Olivenöl

Für das Tatar:

1 Rinderfilet à 150 g 1 Schalotte 3 Cornichons

2 EL Kapern 1 TL Dijon-Senf 2 Eier

Chili Salz Pfeffer

Für das gebratene Rinderfilet:

1 Rinderfilet à 200 g 5 EL Honig 20 ml Olivenöl

1 EL weißer Sesam Chili Salz

Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Rucola 1 Zitrone 100 g Parmesan

20 ml Olivenöl Salz Pfeffer

Für das Carpaccio:

Das angefrorene Rinderfilet in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl auf einen Teller geben und das Carpaccio in einem Kreis auf den Teller legen und kühlstellen.

Für das Tatar:

Schalotte abziehen. Rinderfilet, Cornichon und die Schalotte in sehr feine Würfel schneiden und in einer Schüssel vermengen. Das Ei vom Eiweiß trennen und alles mit Salz, Pfeffer und etwas Chili aus der Mühle würzen und kühl stellen.

Für das gebratene Rinderfilet:

Eine Vinaigrette aus Honig etwas Wasser und Chili anrühren. Fleisch abtupfen und von Fett befreien, in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit der Vinaigrette einpinseln, mit Sesam bestreuen und kurz mit anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und bei 80 Grad in den Backofen geben.

Für die Garnitur:

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit Olivenöl vermengen.

Rucola waschen und trockenschleudern. Den Teller mit dem Carpaccio aus dem Kühlschrank holen und mit der Vinaigrette gleichmäßig übergießen. Parmesan in Streifen hobeln und darüber verteilen, alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Löffler am 09. September 2020