

# Graubrot mit Beef tartare, pochiertem, frittiertem Ei

**Für zwei Personen**

**Für das Brot:**

2 Scheiben Graubrot                      1 Flocke Butter

**Für das Beef tartare:**

|  |                       |                                    |
|--|-----------------------|------------------------------------|
| 250 g Rinderfilet                        | $\frac{1}{2}$ Zwiebel | 3 Sardellen                        |
| 25 g Kapern                              | 2 Essiggurken         | $\frac{1}{2}$ EL passierte Tomaten |
| 1 EL mittelscharfer Senf                 | 1 Ei, Eigelb          | Öl                                 |
| $\frac{1}{2}$ EL edelsüßes Paprikapulver | Salz                  | Pfeffer                            |

**Für den Chip:**

50 g Parmesan                      Pfeffer

**Für die Eier:**

|        |            |            |
|--------|------------|------------|
| 2 Eier | Apfelessig | Paniermehl |
| Mehl   | Öl         | Salz       |

**Für den Dip:**

|                     |                      |               |
|---------------------|----------------------|---------------|
| $\frac{1}{2}$ Apfel | 1 Zwiebel            | 1 Zitrone     |
| 125 g Quark, 40%    | 4 Halme Schnittlauch | 2 Zweige Dill |
| Kresse              | 1 EL Honig           | Salz          |

**Für das Brot:**

Eine Grill-Pfanne leicht erhitzen. Graubrot rund ausstechen. Flocke Butter und Graubrot in die Pfanne geben bis das Brot von beiden Seiten leicht angeröstet ist. Mit einem Topf beschweren.

**Für das Beef tartare:**

Rinderfilet aus dem Kühlschrank sehr fein hacken, Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Sardellen, Essiggurken und Kapern ebenfalls fein schneiden. Fleisch mit Gemüse, Sardellen, Öl, Eigelb, Paprikapulver, Senf und Tomatensauce in einer Schüssel gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer verfeinern. Masse in einen Servierring geben.

**Für den Chip:**

Parmesan reiben und mit viel Pfeffer auf ein Backblech geben. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten kross backen.

**Für die Eier:**

2 Liter Wasser zusammen mit dem Apfelessig und dem Salz zum Kochen bringen. Einen Strudel erzeugen und Eier einzeln, nacheinander hineingleiten lassen, nach ein paar Minuten mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in kaltes Wasser geben und abtropfen lassen.

Ei in Mehl wenden und in Paniermehl panieren, anschließend frittieren und abtropfen lassen.

**Für den Dip:**

Apfel waschen, entkernen und reiben. Zwiebel abziehen und kleinhacken.

Schnittlauch, Dill und Kresse abrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Alles miteinander verrühren und mit Honig und Quark vermischen. Dip mit Zitronenabrieb und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lara Maria Klewin am 27. Oktober 2021