

Beef-tartare, Essig-Chili-Sud, Kartoffel-Espuma, Salat

Für zwei Personen

Für den Sesam-Cracker:

100 g Mehl, Type 550	1 Ei, Größe M	1 EL Olivenöl
1 TL heller Sesam	1 TL schwarzer Sesam	½ TL Backpulver
Salz		

Für das Kartoffel-Espuma:

300 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	50 ml Kochwasser
25 g Butter	1 EL geröstetes Sesamöl	Salz

Für das Beef-tartare:

200 g Rinderfilet	100 g ungesalzene Erdnüsse	1-2 TL helle Miso-Paste
1 EL Mirin	1 EL Sake	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

½ Nashibirne	1 Stange Staudensellerie	2 Radieschen
1 Lauchzwiebel	1 kleines Stück Ingwer	5-10 Zweige Koriander
1 Limette	1 Orange, Schale	Zucker, Salz, Pfeffer

Für das gebeizte Eigelb:

1 Ei, Eigelb	2 EL Sojasauce
--------------	----------------

Für den Essig-Chili-Sud:

1 EL Reissessig	1 EL Wasser	1 EL Sojasauce
½ TL koreanische Chilipaste	1 TL Brauner Zucker	1 EL Mirin

Für die Garnitur:

4 Zweige Koriander	Saiblingskaviar
--------------------	-----------------

Für den Sesam-Cracker:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten zu einem kompakten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln. 10-15 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach Teig mehlieren und bis zur feinsten Stufe durch die Nudelmaschine drehen. Ringe ausstechen und diese im heißen Fett frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Für das Kartoffel-Espuma:

Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden, im Topf mit Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen (Kartoffelwasser auffangen) und ausdämpfen lassen. Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Milch, Kartoffelwasser, Butter, Salz und Sesamöl mischen.

In die Espumafflasche füllen. Gut verschließen und mit einer Stickstoff-Patrone befüllen. Kräftig schütteln und zur Seite stellen.

Für das Beef-tartare:

Erdnüsse auf ein Backblech geben. 8-10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad rösten. Auskühlen lassen und grob hacken. Rinderfilet fein würfeln. Mit Miso, Mirin, Sake, Salz, Pfeffer abschmecken, mit Erdnüssen vermengen.

Für den Salat:

Radieschen und Staudensellerie auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Lauch in Ringe schneiden. Nashibirne in feine Streifen schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und mit den Stielen ebenfalls kleinschneiden. Alles vermengen. Mit Limettensaft, Orangenschale, geriebenem Ingwer, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für das gebeizte Eigelb:

Wasser aufsetzen. Ei trennen. Eigelb in eine kleine Schale geben.

Sojasauce dazu und mit heißem Wasser auffüllen. 3-5 Minuten ziehen lassen. Abgießen.

Für den Essig-Chili-Sud:

Alle Zutaten vermengen, abschmecken und bis zum Servieren zur Seite stellen.

Für die Garnitur:

Tartare in einem kleinen Servierring anrichten. In die Mitte eine Vertiefung drücken und das Eigelb hineingleiten lassen. Alles mit Salat und Saiblings Kaviar bedecken. Eine zweite Stickstoffpatrone kurz vor dem Servieren in den Kartoffel-Espuma schrauben. Schütteln und den Salat mit dem Schaum bedecken. Sesamcracker auflegen, Essig-Sud angießen, mit Koriandergrün dekorieren und servieren.

Malte Krückemeier am 30. November 2021