

Beef tartare mit Rote Bete, Senfgurken, Rote-Bete-Blini

Für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Gelee:

200 ml Rote-Bete-Saft 1 geh. TL Agar-Agar

Für die Blini:

200 g vorgeg. Rote Bete 150 ml Buttermilch 1 Ei
50 g Butter 75 g Weizenmehl 75 g Buchweizenmehl
1 TL Backpulver Öl 1 TL Salz

Für den Senfkaviar:

30 g Senfkörner 100 ml Apfelsaft 1 EL Apfelessig
mittelscharfer Senf Zucker Salz

Für die Senfsauce:

1 EL körniger Senf 1 EL mittelscharfer Senf 50 ml Sahne
2 EL Crème-fraîche 50 ml Weißwein 150 ml Rinderfond
Ggf. Speisestärke 1 Lorbeerblatt Salz, Pfeffer

Für das Beef tartare:

300 g Rinderfilet 80 g vorgegarte Rote Bete 80 g Senfgurken
1 EL Traubenkernöl $\frac{1}{2}$ EL mittelscharfer Senf Senfkaviar, siehe oben
 $\frac{1}{2}$ EL gehackten Dill $\frac{1}{2}$ EL Wodka Salz, Pfeffer

Für die sautierten Pilze:

200 g braune Champignons 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
Öl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Sauerrahm 1 Zitrone, Abrieb, Saft 2 Silberzwiebeln
1 Zweig Dillspitzen Salz Pfeffer

Für das Rote-Bete-Gelee:

Den Saft mit Agar-Agar in einem Topf aufkochen lassen und ca. 3 mm hoch in eine kleine Form gießen. Sofort kaltstellen. Nach ca. 30 Minuten sollte die Masse geliert sein und man kann mit Hilfe eines Ausstechers oder Servierrings kleine Kreise ausstechen.

Für die Blini:

Butter schmelzen. Buttermilch mit der Roten Bete und dem Ei gut pürieren und gemeinsam mit den restlichen Zutaten (außer Öl) in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig rühren. Ca. 20 Minuten ruhen lassen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und mit Hilfe eines Servierrings die Blinis ca. 3 Minuten je Seite nach und nach ausbacken.

Für den Senfkaviar:

Senfkörner unter kaltem Wasser abspülen und im Apfelsaft ca. 10 Minuten weich kochen. Wenn die Konsistenz marmeladenartig ist, vom Herd nehmen und mit Essig, Senf, Zucker und Salz abschmecken. Die Hälfte davon für die Garnitur und die andere Hälfte für das Beef tartare verwenden.

Für die Senfsauce:

Wein, Fond und Lorbeer aufkochen und um die Hälfte einreduzieren lassen. Lorbeer entfernen. Senf, Sahne und Crème fraîche einrühren, weiter reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Stärke abbinden.

Für das Beef tartare:

Fleisch von Fett und Sehnen befreien und möglichst fein schneiden. Rote Bete und Senfgurken ebenfalls fein würfeln und mit Dill zum Fleisch geben. Mit Traubenkernöl, Senf, einer Hälfte

Senfkaviar von oben, Wodka, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die sautierten Pilze:

Schalotte und Knoblauch abziehen. Champignons, Schalotte und Knoblauch fein würfeln und im heißen Öl anbraten, bis das gesamte Wasser verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Sauerrahm glattrühren und mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln halbieren und in die einzelnen Segmente teilen. Mit einem Bunsenbrenner die Schnittflächen kurz abflämmen.

Sabine Waltner am 20. September 2023