

Rinder-Tatar mit Eigelb, Pastel de Nata, Pisco Sour

Für zwei Personen

Für das Rindertatar:

500 g Rinderfilet	2 Sch. Vollkornbrot	2 Gewürzgurken
50 g Kapern	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Eier	1 EL Senf	1 EL Ketchup
1 EL Sriracha	200 g Paniermehl	1 Bund Schnittlauch
1-2 TL Olivenöl	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Pastel de Nata:

1 Rolle Blätterteig	3 Eier, Größe L	400 ml Vollmilch
2 EL Maistärke	120 g Zucker	Puderzucker

Für den Pisco Sour:

5 Limetten, davon Saft	2 Eier	250 ml Pisco
peruanisches Bitters	100 ml Zuckersirup	Eiswürfel

Für das Rindertatar:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Brotscheiben rund ausstechen und in einer Pfanne mit Knoblauch knusprig braten.

Rinderfilet sehr fein hacken. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Gewürzgurken und Kapern ebenfalls fein in kleine Stücke schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Das gehackte Fleisch mit Schalotten, Kapern, Gewürzgurken, Schnittlauch und Olivenöl vermischen und mit Salz, Pfeffer, Senf, Ketchup und Sriracha abschmecken.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe in Paniermehl wenden und vorsichtig in Öl bei 180 Grad für 10 Sekunden frittieren.

Das Tartar anrichten und mit einem frittierten Eigelb obendrauf und Schnittlauch dekorieren.

Für die Pastel de Nata:

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Ein Vollei und zwei Eigelbe mit Zucker und Stärke in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren.

Nach und nach die Milch hinzufügen und alles glattrühren. Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Masse puddinggleich aussieht. Blätterteig auswickeln. Dann entlang der Hälfte der langen Seite durchschneiden, so dass man zwei gleich große Teigstücke hat. Diese aufeinanderlegen und von der kurzen Seite her sehr eng aufrollen. Die entstandene Teigrolle in 12 gleichgroße Scheiben schneiden. Diese Teigstücke in eine Muffinform geben und darin etwas fest drücken.

Puddingmasse zu 3/4 in die Form gießen. Die Puddingtörtchen dann bei 200 Grad 20-25 Minuten backen.

Pastel de Nata vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für den Pisco Sour:

Limetten auspressen. Eier trennen und das Eiweiß auffangen.

Limettensaft, Pisco, Zuckersirup, Eiweiß und Eiswürfel in einen Shaker geben. Flüssigkeiten ungefähr 30 Sekunden kräftig im Shaker schütteln.

Pisco Sour durch ein Barsieb in ein Glas geben. Kurz warten, bis sich der Eiweißschaum an der Oberfläche abgesetzt hat. Je einen Spritzer Bitters auf den Schaum geben.

Richard Decker am 16. November 2023