

# Beef-Tatar vom Rind, Kartoffel-Rösti-Taler, Parmesan-Eier

## Für 2 Personen

300 g Rinderfilet	3 Kartoffeln, mehlig	2 Zwiebeln, klein
4 Eier	1 Essiggurke	2 EL Mehl
1 EL Kapern	1 EL Butter	0,5 EL Ketchup
0,5 EL Senf, scharf	0,5 EL Petersilie, glatt	0,5 TL Paprikapulver, edelsüß
250 g Parmesan	50 ml Sojasoße	1 Schuss Cognac
1 Muskatnuss	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer		

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen, von den Sehnen befreien und fein hacken. Wasser in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und mit heißem Wasser überbrühen. Gemeinsam mit der Essiggurke und den Kapern fein hacken. Anschließend mit dem Fleisch vermengen. Ein Ei aufschlagen und das Eiweiß und das Eigelb trennen. Die Fleischmasse in eine Schüssel geben und das Eigelb, den Cognac, die Sojasoße, den Ketchup, Paprikapulver, Petersilie, Senf, Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren. Die Kartoffeln schälen und reiben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Masse zu Talern formen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten backen. Zwei Eier vier Minuten kochen, abschrecken und schälen. Das restliche Ei verquirlen. Den Parmesan reiben. Die Eier in Mehl, dem verquirlten Ei und anschließend in Parmesan panieren und in der Friteuse goldbraun backen. Das Tatar auf einem Teller anrichten. Die Röstitaler und die Parmesan-Eier dazu anrichten.

Manfred Folie am 27. April 2010