

Beef tartare mit Schaum-Rollen an buntem Blatt-Salat

Für zwei Personen

200 g Rinderfilet	500 g Blätterteig	150 g Mehl
1 Lollo Rosso	1 Kopfsalat	2 Essiggurken, klein
15 g kandierter Ingwer	1 Schalotte	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Limette	1 Ei
2 Wachteleier	150 g getr. Öl-Tomaten	5 Kapern
1 EL Tomatenmark	1 EL Estragonsenf	150 g Frischkäse
150 g Schaffrischkäse	100 ml weißer Balsamico	100 ml Gemüsefond
150 g Butter	100 ml Olivenöl	Honig, Chiliflocken
Paprikapulver	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden und auf einer Seite mit Wasser bestreichen. Die konischen Rollenförmchen mit der Butter und dem Mehl vorbereiten. Danach die Streifen auf die konischen Rollenförmchen wickeln, so dass dabei die Ränder circa einen halben Zentimeter überlappen. Die Schaumrollen in den vorgeheizten Backofen geben und circa 15 Minuten backen. Dabei sollte die Form im Backofen stehen und nicht liegen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Wachteleier darin kochen. Dann die Eier in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Zwiebel und eine der Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Essiggurken und die Kapern klein schneiden. Die Eier trennen. Das Rindfleisch, die Zwiebel, den Knoblauch, die Essiggurken, die Kapern und das Eigelb miteinander vermengen. Das Tomatenmark und den Estragonsenf zu der Masse geben. Anschließend mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schalotten und die übrige Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten fein hacken. Den Schaffrischkäse mit dem Frischkäse, den Schalotten und den Tomaten verrühren. Die Masse mit dem Knoblauch und dem Olivenöl der getrockneten Tomaten mischen. Mit Salz, Pfeffer, den Chiliflocken und Honig abschmecken. Das Ganze in eine Spritztüte geben. Die gebackenen Rollen aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Sobald sie abgekühlt sind, mit der Fleischmasse füllen. Die Hälfte des Lollo Rosso und die Hälfte des Kopfsalates abzupfen, waschen und trocken schleudern. Die Limette teilen und auspressen. Das Olivenöl, den weißen Balsamico, den Gemüsefond, den Limettensaft, den Honig und den kandierten Ingwer mit dem Pürierstab zu einer Emulsion vermischen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Das Beef tartare zusammen mit den gefüllten Schaumrollen und dem Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Peter Tscherwizek am 17. Juli 2012