

Beef tartare mit Rucola-Salat

Für zwei Personen

250 g Rinderfilet	100 g Sardellenfilets	120 g Rucola
4 Kirschtomaten	3 Scheiben Toastbrot	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	40 g Parmigiano Reggiano	2 EL Pinienkerne
1 Ei	1 EL Senf	1 TL Honig
20 g Kapern	20 ml Weinbrand	50 g Butter
2 EL Rotweinessig	100 ml Olivenöl	Chili, Salz, Pfeffer

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend das Filet so fein wie möglich hacken. Das Ei zu dem Tatar geben und alles gut vermengen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen, fein würfen und zu dem Tatar geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teelöffel Senf dazugeben und unterheben. Die Sardellenfilets klein hacken und mit den Kapern ebenfalls unter die Masse heben. Zum Schluss das Beef tartare mit Weinbrand und einem kleinen Schuss Olivenöl abschmecken. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Käse mit einer Reibe in grobe Späne hobeln. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Die Tomaten waschen und in Viertel schneiden. Den Salat, die Tomaten, die Pinienkerne und den Käse in einer Schüssel vermengen. Für die Vinaigrette zwei Esslöffel Rotweinessig und etwa 60 Milliliter Olivenöl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Honig abschmecken. Den Salat mit der Vinaigrette vermengen. Das Toastbrot in einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten goldbraun rösten. Das Tartare in einem Servier-Ring auf dem Teller servieren. Den Rucolasalat neben dem Tartare anrichten. Das Toastbrot als Beilage servieren.

Franziska John am 30. Juli 2013