

Beef Tatar mit Shiso-Kresse-Salat und Chili-Rührei

Für zwei Personen

100 g Rinderfilet	125 g Shiso-Kresse	2 Essiggurken
6 eingelegte Kapern	1 rote Chilischote	1 Schalotte
1 weiße Zwiebel	2 Scheiben Toastbrot	50 g Butter
5 Eier	2 EL Sahne	20 ml Worcestersauce
5 Tropfen Tabascosauce	2 TL Dijon-Senf	2 TL Ketchup
4 EL weißer Balsamico-Essig	8 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Safranfäden, Pfeffer, Salz		

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Schalotte abziehen und mit den Essiggurken fein hacken. Die Blätter der Petersilie zupfen und ebenfalls klein hacken. Ein Ei trennen und das Eigelb mit den Rinderfiletwürfeln, vier Esslöffeln Olivenöl, einem Teelöffel Dijon-Senf, dem Ketchup und den anderen gehackten Zutaten vermengen. Mit der Tabascosauce, der Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Die Shiso-Kresse zupfen, waschen und trocknen. Mit dem restlichen Olivenöl, dem weißen Balsamico-Essig und dem restlichen Dijon-Senf zu einer Marinade rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Marinade mit der Kresse vermengen. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Die restlichen Eier in einer Schale mit der Sahne und etwas Salz verquirlen. Die Chilischote waschen, den Stiel entfernen, entkernen und fein hacken. Anschließend ebenfalls unter das Ei rühren. Die Ei-Masse in die Pfanne geben und unter Rühren stocken lassen. Die weiße Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Das Beef Tartar mit dem Shiso-Kresse-Salat und dem Chili-Rührei mit dem Toast auf einem Teller anrichten, das Tartar mit den weißen Zwiebelstreifen und den Kapern und das Rührei mit den Safranfäden garnieren und servieren.

Alexander Waldner am 08. Oktober 2013