

Rinder-Tartar mit Chili-Creme-Haube

Für zwei Personen

Für das Rindertartar:

150 g Rinderfilet

$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel

1 TL Senf

Petersilie, Tabasco

$\frac{1}{2}$ Sardellenfilet

30 g Gewürzgurken

1 TL Tomatenketchup

Salz, Pfeffer

1 kleines Ei

10 g Kapern

1 TL Paprikapulver

Für die Chili-Crème-Haube:

1 rote Chilischote

50 g Crème-fraîche

Salz, Pfeffer

Das Ei trennen. Die Zwiebel abziehen und vierteln. Das Filet waschen und trocken tupfen. Das Eigelb zusammen mit dem Filet, dem Sardellenfilet, den Gewürzgurken, den Kapern, der Zwiebel, dem Senf, dem Ketchup sowie dem Paprikapulver in der Moulinette zerkleinern. Die Masse mit Tabasco, Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Chilischote waschen, trocken tupfen, entkernen und klein hacken. Die Crème-fraîche mit der Chili verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tartar zusammen mit der Crème auf einem Teller anrichten und servieren.

Marlon Mau am 26. September 2014