

Beef tartare mit frittiertem Wachtelei

Für zwei Personen

Für das Tatar:

300 g Rinderfilet	1 Schalotte	2 kleine Cornichons
2 Kapernäpfel	2 Sardellenfilets	1 Ei
1 TL Ketchup	$\frac{1}{2}$ TL Worcestersauce	1 TL Estragon Senf
1 TL Dijon-Senf	1 Prise Cayennepfeffer	Tabasco, Salz, Pfeffer

Für das Wachtelei:

2 Wachteleier	80 g Mehl	100 g Semmelbrösel
1 Ei	Pflanzenöl	

Für die Wasabi-Creme:

200 g Sauerrahm	1 TL Wasabi Paste	Salz, Pfeffer
-----------------	-------------------	---------------

Für die Garnitur:

1 rote Zwiebel	Toastbrot	4 Blüten
Kräuter	Butter	

Für das Tatar:

Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer in sehr feine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden, ebenso wie die Sardellen, die Kapernäpfel und die Gewürzgurken. Das Ei trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Mit der Worcestersauce, dem Estragon- und Dijon-Senf vermengen und unter das Tatar heben. Zum Schluss mit einem Spritzer Tabasco, einer Prise Cayennepfeffer und Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Für das Wachtelei:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Wachtelei darin maximal 2 Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken und kalt werden lassen. Anschließend pellen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße machen. Die Eier zunächst in Mehl, dann in Ei und schließlich in den Semmelbröseln wälzen und in einem Topf mit heißem Öl ausbacken.

Für die Wasabi-Creme:

Den Sauerrahm mit der Wasabi Paste gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Das Toastbrot kurz in der Pfanne mit etwas Butter anrösten.

Das Beef tartare mit einem Servierring anrichten, das Wachtelei darauf geben, mit der Creme, dem Toastbrat, den Zwiebel, Kräutern und Blumen garnieren und servieren.

Renate Zierler am 14. März 2017