

Rinder-Tatar mit Trüffel-Mayonnaise und Röstbrot

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Rinderfilet à 250 g	1 Sardellenfilet	$\frac{1}{2}$ EL kleine Kapern
1 $\frac{1}{2}$ Cornichons	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Ei, davon das Eigelb
2 TL Dijon Senf	1 TL Ketchup	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
1 TL edelsüßes Paprikapulver	6 Stiele Schnittlauch	Salz, weißer Pfeffer

Für die Mayonnaise:

2 Eier	1 TL Dijon-Senf	250 ml Sonnenblumenöl
1 EL Weißweinessig	30 g eingelegter Trüffel	1 TL Trüffelöl
Salz	Pfeffer	

Für das Röstbrot:

4 Scheiben Roggenbrot	2 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
Salz		

Für das Tatar:

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. In eine Schüssel über Eiswasser geben. Mit Zucker, Salz und Paprikapulver würzen und abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Schalotten, Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken und zum Tatar geben. Senf, Ketchup und Eigelb ebenfalls zum Tatar geben, gut miteinander hacken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unter das Tatar heben.

Für die Mayonnaise:

Ein Ei trennen. Das Vollei und ein Eigelb mit Senf in einer Schüssel verquirlen. Das Öl zunächst tröpfchenweise unter die Mayonnaise schlagen, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren zur Mayonnaise geben. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Trüffel fein hobeln, hacken und zusammen mit dem Trüffelöl zur Mayonnaise hinzufügen.

Für das Röstbrot:

Den Knoblauch abziehen, grob hacken und mit dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Brot in die Pfanne legen und goldbraun rösten. Mit Salz würzen.

Das Rindertatar mit Trüffel-Mayonnaise und Röstbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Olivia Illig am 19. April 2017