

Beef tatar, Spargel im Kataifi-Teig, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Tatar:

2 Rinderfilets à 200 g	5 Schalotten	10 kleine Kapernbeeren
4 Cornichons	1 rote Paprika	4 Eier
4 TL edelsüßes Paprikapulver	50 g Tomatenketchup	3 EL Worcester Sauce
1 TL Chili-Würzsauce	6 EL Olivenöl	3 EL scharfer Senf
1 Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Spargel:

5 Stangen weißer Spargel	1 Rolle Kataifi-Teig	4 EL Olivenöl
200 ml Pflanzenöl	1 Prise Zucker	Salz

Für den Salat:

150 g Wildkräutersalat-Mix	1 Zitrone, Saft	6 EL Olivenöl
6 EL dunkler Balsamico	1 TL scharfer Senf	1 Prise Zucker
1 TL Chili-Würzsauce	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Scheiben weißes Toastbrot	1 TL Butter	2 EL Olivenöl
-----------------------------	-------------	---------------

Für das Tatar: Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. In feine Würfel schneiden und in gewünschte Tatar-Größe hacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten abziehen, fein würfeln und unter das Tatar geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. 1 EL Petersilie für den Dip an die Seite legen. Die restliche Petersilie unter das Tatar rühren. Eier aufschlagen, Eiweiß und Eigelb voneinander trennen und Eigelb unter die Fleischmasse rühren.

Ketchup, Senf, Paprikapulver, Olivenöl, Worcester Sauce und die Chiliwürzsauce mit dem Tatar mischen. Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden und mit den Händen vorsichtig durch die Masse mischen. Cornichons und Kapernbeeren abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und mit den Händen vorsichtig durch die Masse mischen.

Für den Spargel: Den Spargel schälen. Ein Topf mit Wasser mit Öl, 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker zum kochen bringen. Spargel in das siedende Wasser geben und 6 Minuten kochen lassen. Spargel aus dem Wasser nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen und bei Seite stellen. Den Teig ausbreiten. Den Teig mit etwas Olivenöl bepinseln. Teig um die Spargelstangen wickeln und bei 160 Grad im heißen Öl frittieren.

Für den Salat: Salat abbrausen, trocken schleudern oder trocken tupfen und in eine Schüssel geben.

Olivenöl und Balsamico in ein hohes Gefäß geben 2 EL Wasser hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Senf und Chili-Würzsauce unterrühren. Zitronenschale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schale und 1 TL Zitronensaft unter die Vinaigrette mischen.

Vinaigrette über den Salat geben und vorsichtig unterheben.

Für die Garnitur: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Toastbrot diagonal halbieren und in einer Pfanne mit Butter und Öl ohne Farbe rösten. Im Ofen goldgelb fertig backen.

Beef tatar mit Spargel im Kataifi-Teig und Wildkräuter-Salat auf Tellern anrichten, mit dem Toastbrot garnieren und servieren.

Florian Becker am 24. April 2018