

# Rinder-Tatar mit Wassermelone und Ingwer-Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für das Tatar vom Rind:**

250 g pariertes Rinderfilet	2 Scheiben Schwarzbrot	1 Schalotte
1 Limette	$\frac{1}{2}$ Chilischote	5 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 EL Sojasauce	1 EL Sweet- Chili-Sauce
2 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

**Für die Wassermelone:**

200 g Wassermelone	1 Limette	$\frac{1}{4}$ Bund Bergkorianderblätter
Salz		

**Für die Ingwer-Mayo:**

3 Eier	2 cm Ingwer	0,5 Limette
2 TL Dijon-Senf	125 ml Sonnenblumenöl	1 EL Jogurt (3,5%)
weißer Pfeffer	Salz	

**Für das Tatar vom Rind:**

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Chili längs aufschneiden, von Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und in feine Ringe schneiden. Limette halbieren und Saft auspressen. Alle Zutaten mit Sojasauce und Sweet-Chili-Sauce miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schwarzbrotsscheiben mit einem Metallring ausstechen und in einer Pfanne mit Butter und Sesamöl von beiden Seiten anrösten.

**Für die Wassermelone:**

Wassermelone mit einem Kugelausstecher zu Halbkugeln ausstechen. Limette halbieren und Saft auspressen. Koriander abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz abschmecken.

**Für die Ingwer-Mayo:**

Eier trennen und Eigelb mit Senf in ein hohes Gefäß geben. Nach und nach das Öl hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse vermengen. Ingwer schälen, fein reiben und zur Mayonnaise hinzufügen. Limettenschale abreiben.

Mit Salz, weißem Pfeffer, Limettenabrieb und Jogurt abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Schiffer am 21. August 2018