

Rinder-Tatar, Tempura-Garnele und Sesam-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Rindertatar:

300 g Rinderfilet	2 Schalotten	1 Gewürzgurke
1 Zitrone	4 EL Olivenöl	1 EL Worcestershiresauce
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	1 Prise Zucker	1 Prise Cayennepfeffer
Salz		

Für die Tempura-Garnele:

4 Riesengarnelen	125 g Mehl	125 g Speisestärke
$\frac{1}{4}$ TL Backpulver	200 g Butterschmalz	250 ml Mineralwasser
Salz	Pfeffer	

Für die Sesam-Mayonnaise:

4 EL helle Sesamsaat	3 cm großes Ingwerstück	2 Eier
1 TL Senf	$\frac{1}{2}$ TL Wasabipaste	1 Zitrone
50 ml geröstetes Sesamöl	200 ml Rapsöl	Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Für das Rindertatar:

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.

Mit Salz, Zucker und Paprika würzen und kühl stellen. Schalotten abziehen, fein hacken und mit heißen Wasser leicht überbrühen.

Gewürzgurke fein hacken. Fleisch mit Schalotten- und Gurkenstücken vermischen. Zitrone halbieren und auspressen. Tatar mit Zitronensaft, Worcestershiresauce und Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Olivenöl hinzugeben und vorsichtig verrühren.

Für die Tempura-Garnele:

Garnelen putzen, salzen und pfeffern. Mehl, Speisestärke, Backpulver, eine Prise Meersalz und Mineralwasser zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Dabei das Mineralwasser nach und nach zugeben. Garnelen durch den Teig ziehen und in heißem Butterschmalz knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sesam-Mayonnaise:

Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten. Eier trennen. Eigelbe, Senf und Wasabipaste in ein hohes Gefäß geben. Sesamöl und Rapsöl hineingießen und mit Hilfe eines Pürierstabs langsam von unten nach oben eine glatte Mayonnaise herstellen. Zitrone halbieren und auspressen. Ingwer schälen und reiben. Mayonnaise mit Salz, 1 Spritzer Zitronensaft und 1 Messerspitze Ingwer abschmecken und gerösteten Sesam unterrühren.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Tatar in einem Ring auf Teller anrichten. Mit Petersilie garnieren. Je zwei Garnelen seitig hinzulegen und mit Klecksen von der Mayonnaise ausgarniert servieren.

Jörg Dippold am 03. September 2019