

# Beef tartare, Kartoffel-Rösti, Wachtel-Ei, Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für das Tatar:

200 g Rinderfilet	4 Sardellenfilets	2 Essiggurken
2 Schalotten	2 TL Kapern	1 Ei (Eigelb)
2 TL Senf	2 TL Ketchup	scharfe Chilisauce
Worcestershiresauce	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für die Rösti:

2 Kartoffeln	2 Eier (Eigelbe)	2 TL Crème fraîche
1 Muskatnuss	2 TL Maisstärke	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für das Spiegelei:

2 Wachteleier	Butter	Salz
---------------	--------	------

### Für die Mayonnaise:

1 Zitrone	2 Eier	2 EL Senf
250 ml Sonnenblumenöl	2 EL Kernöl	1 Prise Zucker
Salz	Cayennepfeffer	

### Für das Tatar:

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und hacken. Sardellenfilets und Kapern hacken. Schalotten abziehen und fein hacken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Gurken hacken. Rinderstücke mit Gurkenwürfeln, Sardellen- und Kapernwürfeln, Eigelb, Schalottenwürfeln, Ketchup, Senf, Worcestershiresauce, Chilisauce, Salz und Pfeffer vermengen. Patties formen und beidseitig bei großer Hitze kurz (höchstens eine Minute pro Seite) in Butterschmalz anbraten.

### Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und scharben. Mit Küchhenpapier auspressen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Muskatnuss reiben. Kartoffelraspeln mit Eigelb, Crème fraîche, Maisstärke, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen.

Laibchen formen und goldbraun in Butterschmalz braten.

### Für das Spiegelei:

Butter zerlassen. Wachtelspiegeleier darin braten; salzen.

### Für die Mayonnaise:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eier mit Sonnenblumenöl aufmixen. Danach einen Spritzer Zitronensaft, Kernöl, Senf, Zucker, Salz und Cayennepfeffer hinzufügen. Kurz durchmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Hollerer am 03. November 2020