

Rinder-Tatar, Eigelb, Schwarzbrot, Balsamico-Reduktion

Für zwei Personen

Für das Rindertatar:

300 g Rinderfilet	4 Cornichons	2 TL Kapern in Salzlake
1 Schalotte	2 TL mittelscharfer Senf	1 TL Tomatenketchup
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das pochierte Eigelb:

2 Eier Salz

Für das geröstete Schwarzbrot:

4 Scheiben Pumpernickel Olivenöl

Für die Balsamico-Reduktion:

1 Schalotte	200 ml dunkler Balsamicoessig	2 TL Tomatenmark
1 TL flüssiger Honig	Salz	Pfeffer

Für das Parmesan-Dach:

100 g Parmesan

Für das Rindertatar:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden.

Schalotte abziehen. Schalotte, Cornichons und Kapern fein hacken und mit dem gewürfelten Rinderfilet vermischen. Mit Olivenöl beträufeln, dann Senf und Ketchup dazugeben, alles verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sollte das Rindfleisch nicht ganz so rot sein, können Sie es mit etwas Paprikapulver und Zucker bestreuen, gut vermengen und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. So bekommt das Fleisch eine intensiv rote Farbe.

Für das pochierte Eigelb:

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe nacheinander kurz in kochendes Salzwasser geben, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das geröstete Schwarzbrot:

Pumpernickel mit dem Ring ausstechen, in dem später das Tatar angerichtet wird. Pumpernickelscheibe in einer Pfanne mit etwas Olivenöl auf beiden Seiten knusprig braten.

Für die Balsamico-Reduktion:

Schalotte abziehen und fein hacken. Tomatenmark in einem Topf anbraten. Mit Balsamico ablöschen und fein gehackte Schalotte hinzugeben. Alles mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und einreduzieren lassen. Reduktion durch ein feines Haarsieb passieren.

Für das Parmesan-Dach:

Parmesan fein auf ein mit Backpapier belegtes Backblech reiben. In den vorgeheizten Ofen geben und den Käse schmelzen und goldgelb werden lassen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. In jeweils zwei Hälften brechen und als Dach auf dem Tatar anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Bölke am 02. Februar 2021