

Rinder-Tatar mit Sellerie-Salat, Mayonnaise, Brötchen

Für zwei Personen

Für das Rindertatar:

200 g Rinderfiletspitze	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Anchovis
1 Ei, Eigelb	$\frac{1}{2}$ TL feiner Senf	$\frac{1}{2}$ EL Cognac
$\frac{1}{2}$ EL Ketchup	2 Cornichons	$1\frac{1}{2}$ TL Kapern
Cayennepfeffer	edelsüßes Paprikapulver	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

1 Limette (Abrieb, Saft)	1 Ei	1 TL Senf
250 ml Sonnenblumenöl	Salz	weißer Pfeffer

Für das Dressing:

1 rote Chilischote	3 EL Reissessig	1 EL Agavendicksaft
3 EL Erdnussöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 kleine Nashi Birne	$\frac{1}{2}$ kleine rote Zwiebel	2 Stangen Sellerie
$\frac{1}{2}$ Limette, Saft		

Für die Buttermilch-Brötchen:

90 g Weizenmehl	35 g Vollkornweizenmehl	20 g feine Haferflocken
$\frac{1}{2}$ EL Butter	125 ml Buttermilch	$\frac{1}{2}$ TL Natron
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das Rindertatar: Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Fleisch kleinschneiden und mit Paprikapulver und Zucker einreiben.

In den Fleischwolf geben und danach auf Eiswürfeln kaltstellen.

Ei trennen und Eigelb mit Senf, Cognac und Ketchup verrühren.

Schalotte abziehen und mit Cornichons, Kapern und Anchovis fein hacken und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Das fein geschnittene Rindfleisch zufügen, vermengen und nochmal scharf abschmecken.

Für die Mayonnaise: Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zur Mayonnaise hochziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Dressing: Chili entkernen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit Essig und Agavendicksaft verquirlen, salzen und pfeffern und Erdnussöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat: Birne schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit Limettensaft beträufeln. Sellerie waschen schälen und in feine Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Alles vermischen und mit dem Dressing vermischen. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Buttermilch-Brötchen: Die Mulden eines Mini-Muffinbleches einfetten.

Trockene Zutaten vermengen. Butter unterreiben. Buttermilch dazugießen und vermengen. Teig in die Mulden des Muffinbleches geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 13 Minuten backen.

In je zwei kleinen Servierringen Salat und Tartare anrichten. Mit Kapern garnieren. Dazwischen ein Brötchen platzieren. Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen und daneben spritzen. Alles servieren.

Beatrice Blank am 23. Februar 2021