

# Rinder- und Lachstatar auf Rösti, Tamarinden-Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für das Rindertatar:

300 g Rinderfilet	2 kleine rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
3 Cornichons	2 EL Kapern	1 TL Senf
1 Bund Blattpetersilie	Salz	Pfeffer

### Für die Tamarinden-Mayonnaise:

2 Eier	1 TL Tamarindenpaste	2 EL mittelscharf Senf
100 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für das gebeizte Eigelb:

2 Eier	300 g Zucker	300 g Salz
--------	--------------	------------

### Für das Lachstatar:

1 Lachsfilet à 200 g	1 Zitrone	2 EL Crème-fraîche
1 TL Tamarindenpaste	1 TL Forellenkaviar	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Koriander	1 TL Zitronenpfeffer	Salz

### Für die Rösti:

6 festk. Kartoffeln	100 g Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer
---------------------	--------------	---------------------------

### Für die Garnitur:

1 Zitrone	5 essbare Blüten	1 EL Meersalzflöcken
-----------	------------------	----------------------

### Für das Rindertatar:

Das Rinderfilet kleinschneiden. Cornichons kleinschneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Kapern, Knoblauch und Cornichons mit dem Rinderfilet vermengen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebeln abziehen, klein schneiden und dazugeben. Petersilie hacken und hinzufügen.

### Für die Tamarinden-Mayonnaise:

Eier, Senf, Salz, Pfeffer und Tamarindenpaste in einen Becher füllen, Öl nach und nach zugeben und mit dem Schneebesen verrühren.

### Für das gebeizte Eigelb:

Eier trennen und die Eigelbe beizen. Dafür Salz und Zucker in einer Schüssel mischen und die Eigelbe hineingeben, nach etwa 20 Minuten vorsichtig rausnehmen.

### Für das Lachstatar:

Lachs würfeln, mit Zitrone einreiben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch und Koriander kleinschneiden und hinzugeben. Mit Crème fraîche, Tamarindenpaste und Forellenkaviar garnieren.

### Für die Rösti:

Kartoffeln schälen, reiben, kurz abspülen und mit den Gewürzen abschmecken. Anschließend kurz in einer Pfanne durchschwenken, herausnehmen und dünn formen. Danach Rösti kross in einer Pfanne mit Butter ausbraten.

### Für die Garnitur:

Gericht mit Zitrone, Blüten und Salz garnieren.  
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karsten Leerhoff am 18. Juli 2023