

# Rinder-Tatar mit Wachtelei, Mayonnaise, Parmesanchip

## Für zwei Personen

### Für das Tatar:

250 g Rinderfilet	1 Schalotte	2 Cornichons
1 Sardellenfilet	1 TL Worcestershiresauce	1 TL Dijonsenf
1 Schuss Cognac	2 EL Olivenöl	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

### Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft	2 Eier	1 TL Dijonsenf
heller Balsamicoessig	1 Prise Zucker	100 ml neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Parmesanchip:

80 g Parmesan

### Für das Topping:

3 Wachteleier	3 Kapernäpfel	1 Frühlingszwiebel
---------------	---------------	--------------------

### Für das Tatar:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet in feine Würfel schneiden.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Cornichons und Sardellenfilet ebenfalls in feine Würfel schneiden und zu dem Filet geben.

Olivenöl, Senf und Worcestersauce zu der Mischung geben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Piment d'Espelette abschmecken.

Zum Schluss mit einem Schuss Cognac verfeinern.

### Für die Mayonnaise:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Senf, Balsamico, etwas Zitronensaft und einer Prise Zucker in ein hohes Gefäß geben. Stabmixer auf den Boden des Behälters setzen und das Pflanzenöl langsam dazugeben. Den Stabmixer anschalten und solange am Boden bleiben, bis das Gemisch zu einer Mayonnaise emulgiert. Dann langsam den Stabmixer nach oben ziehen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Parmesanchip:

Parmesan reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Parmesan für ca. 10 Minuten im Ofen backen, herausnehmen, erkalten lassen und in Stücke brechen.

### Für das Topping:

Wachteleier in einen Topf mit Wasser geben und für 2,5 Minuten kochen.

Wachteleier herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und pellen. Kapernäpfel halbieren. Frühlingszwiebel waschen, trockenschütteln und in feine Ringe schneiden.

Einen kleineren Servierring in einen größeren Servierring stellen und das Tatar in den Zwischenraum geben. Die Wachteleier halbieren.

Auf dem Tatar die halben Kapernäpfel, die Wachteleierhälften und Parmesanchips verteilen. Zwischen den Komponenten immer kleine Tupfer von der Mayonnaise geben. Zum Schluss ein paar Frühlingszwiebelringe über das Gericht streuen.

Michael Gerhardy am 06. Februar 2024