

Beef tartare, Eigelb, Avocado-Salsa, Kartoffelstroh

Für zwei Personen

Für das Beef tartare:

300 g Rinderfilet	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	30 g Kapern
4 Cornichons	2 Sardellenfilets	1 Ei
1 TL Worcestersauce	1 Spritzer Tabasco	1 EL Dijon-Senf
1 EL Ketchup	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	1 Prise Cayennepfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Zucker	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das gebackene Eigelb:

2 Eier	200 g Paniermehl	Öl
--------	------------------	----

Für die Avocado-Salsa:

1 reife Avocado	1 rote Paprika	8 Kirschtomaten
2 Lauchzwiebeln	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Limette, Saft, Abrieb
1 TL Ponzusauce	1 Spritzer Sesamöl	1 Spritzer Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

1 Kartoffel	Muskatnuss	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Öl	Salz	

Für das Beef tartare:

Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer in ganz feine Würfel schneiden und in den Kühlschrank stellen. Rote Zwiebel abziehen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Zwiebel, Kapern, Cornichons, Sardellenfilets und Petersilie fein hacken und mit dem Eigelb, Worcestersauce, Tabasco, Senf, Ketchup, Olivenöl, Cayennepfeffer und Paprikapulver vermengen und zum kleingewürfelten Fleisch geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das gebackene Eigelb:

Eigelb vom Eiweiß trennen und vorsichtig auf das Paniermehl platzieren.

Mit einer Schaumkelle das Eigelb vorsichtig im Paniermehl wenden. Das Eigelb auf die Schaumkelle nehmen und langsam in eine Fritteuse bei ca.

180 Grad für ca. 15-20 Sekunden geben.

Für die Avocado-Salsa:

Avocado längs einschneiden und mit leichter Drehung halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale lösen.

Avocado in Würfel schneiden (nicht allzu klein) und in eine Schüssel geben. Etwas Limettenzeste von der Limette reiben, Limette halbieren und eine Hälfte auspressen und den Saft und die Zeste zur Avocado geben. Paprika, Tomaten, Lauchzwiebeln und Chili in kleinere Würfel schneiden und zur Avocado geben.

Ponzu, Sesamöl, Olivenöl und Zucker unter die Avocado mischen und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffel schälen und mit einem Julienneschneider schneiden. In heißem Öl ausbacken und mit Salz, Muskat und Paprikapulver würzen.

Kevin Stranner am 13. Februar 2024