

# Beef tartare mit Süßkartoffel-Würfeln, Crème fraîche

**Für zwei Personen**

**Für das Beef tatar:**

150 g Roastbeef am Stück	1 Schalotte	1 EL Kapern
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb, Saft	20 g Parmesan	1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise edelsüßes Paprikapulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Süßkartoffeln:**

160 g Süßkartoffeln	Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	----------	---------------

**Für den Wildkräutersalat:**

50 g Wildkräutersalat	50 g Kirschtomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ EL grober Senf	1 EL Rotweinessig	1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 braune Champignons	4 TL Crème-fraîche	2 EL Pinienkerne
----------------------	--------------------	------------------

**Für das Beef tatar:**

Das Fleisch vor dem Verarbeiten (wenn möglich) für etwa 30 Minuten in das Gefrierfach geben. Schalotte abziehen und fein würfeln. Kapern fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Kapern zugeben, untermischen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Fleisch aus dem Eisfach nehmen und erst in dünne Streifen, dann in feine Würfel schneiden. In eine Schale geben. Schalotten, Kapern und geriebenen Parmesan dazu geben. Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale abreiben. Dann halbieren, Saft einer Hälfte auspressen und für die Süßkartoffel (s.u.) nutzen. Abrieb mit zum Fleisch geben. Alles miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer würzen.

**Für die Süßkartoffeln:**

Süßkartoffeln schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Süßkartoffeln darin 5-6 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und mit Zitronensaft abschmecken (s.o.) und abkühlen lassen.

**Für den Wildkräutersalat:**

Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Kirschtomaten waschen und halbieren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Aus Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Alles miteinander vermengen.

**Für die Garnitur:**

Champignons putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Die Süßkartoffeln in einen Servierring füllen. Beef tatar darauf schichten und mit Crème fraîche abschließen. Mit Champignons und Pinienkernen garnieren. Wildkräutersalat dazu servieren.

Rabea Stolp am 09. April 2024