

# Garniertes Beefsteak-Tatar

## Für 2 Personen

### Für das Kürbis-Relish:

150 g Hokkaido-Kürbis	1 Schalotte	1 EL Butter
1 EL Zucker	150 ml Gemüsebrühe	1 Msp. getrocknete Chilifäden
1 Spritzer weißer Balsamico	Salz, Pfeffer	

### Für das Beefsteak Tatar:

6-8 Blätter Kopfsalat	1 Schalotte	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Cornichons	300 g mageres Rindfleisch	1 Eigelb
1 TL scharfer Senf	1 Spritzer Cognac	1 Spritzer Tabasco
Salz, Pfeffer	2 Scheiben Weizenmischbrot	1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	1 Tomate	1 Zwiebel
2 EL Sonnenblumenöl		

#### Für das Kürbis-Relish:

Kürbis in kleine Würfel (ca. 5 mm) schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Kürbiswürfel zugeben. Zucker überstreuen und diesen karamellisieren lassen. Gemüsebrühe angießen und Kürbis weich kochen. Chilifäden untermischen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Salatblätter putzen, waschen und trocken schleudern.

#### Für das Beefsteak:

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Cornichons ebenfalls fein hacken. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und anschließend mit fein gewürfelter Schalotte, Petersilie, Cornichons, Eigelb, Senf, Cognac, Tabsaco, etwas Salz und Pfeffer gut vermischen. Aus der Fleischmasse zwei gleichgroße ca. 3 cm dicke Beefsteaks formen. Aus den Brotscheiben zwei Kreise, die etwas größer als die Beefsteaks sind ausschneiden. Diese in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl und einer geschälten angedrückten Knoblauchzehe von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchentrepp abtropfen lassen. Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Beefsteaks in einer beschichteten Pfanne mit 1-2 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Je nach gewünschtem Gargrad etwas länger braten. Zwei Teller mit den Salatblättern auslegen, darauf die Zwiebelringe verteilen. Je eine geröstete Brotscheibe auflegen. Die Tomatenscheiben auf die Brotscheiben legen und darauf die Beefsteaks geben. Je 1-2 EL Relish auf die Beefsteaks geben und servieren.

Otto Koch 28. Dezember 2012