

Rinder-Filet-Tatar mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	1 kleine Zwiebel	Olivenöl
Salz, Pfeffer	3 Stängel Petersilie	300 g Rinderfilet
1 Eigelb	1 EL Schalotten, gehackt	1 TL Cornichons, gehackt
1 TL Kapern, gehackt	1 Sardelle, fein gehackt	Tabasco
1 Schuss Cognac	2 große Salatblätter	

Die Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen, eine Hälfte in Ringe schneiden, die andere Hälfte fein hacken. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten, die gehackten Zwiebeln zugeben unditerrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen, fein hacken und zum Schluss 1 EL unter die heißen Kartoffeln geben. Das Rinderfilet parieren und ganz fein schneiden. Mit Eigelb, gehackten Schalotten, Cornichons, Kapern, 1 TL gehackte Petersilie und Sardelle gut vermischen und mit Tabasco, Cognac, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tatar jeweils auf einem Salatblatt anrichten, mit den Zwiebelringen garnieren und den Kartoffeln servieren.

Otto Koch Freitag, 04. April 2008