

Erdbeeren in Tempura-Teig mit Rinder-Tatar

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------|---------------------------|-----------------------|
| 500 g Erdbeeren | 300 g Rinderfilet | 1 Schalotte |
| 1 Bund Schnittlauch | 5 Stängel Basilikum | 1 kleiner Romanasalat |
| Salz, Pfeffer | 1 Spritzer Worcester-Soße | 3 EL Olivenöl |
| 150 g Tempuramehl | 3 Eiweiß | Frittierfett |
| 1 EL Essig | 1/2 TL scharfer Senf | bunter Pfeffer |
| grobes Meersalz | | |

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Das Rindfleisch in sehr feine Würfel schneiden bzw. hacken. Schalotte schälen und sehr fein würfeln. 4 Erdbeeren ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch und die Blätter von 2 Basilikumstängel fein hacken. Den Salat putzen waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Rindfleisch mit Schalotte, gewürfelten Erdbeeren und gehackten Kräutern vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Worcester-Soße und Olivenöl abschmecken. Tempuramehl mit ca. 150 ml kaltem Wasser glatt rühren. Eiweiß steif schlagen und darunter ziehen. Den Teig mit Pfeffer und Salz würzen. 3 Erdbeeren würfeln und für die Dekoration zurückbehalten, die restlichen Erdbeeren halbieren und die Hälften durch den Teig ziehen. In einem Topf mit heißem Fett die Erdbeeren frittieren. Restliche Basilikumblätter ebenfalls durch den Teig ziehen und frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Essig, 2 EL Olivenöl, Senf, etwas Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und den Salat damit anmachen. Einen Metallring von ca. 10 cm Durchmesser auf einen Teller geben, zu 1/3 mit Salat füllen, dann Tatar daraufgeben und fest andrücken. Den Ring abziehen, die Tempuraerdbeeren und frittierten Basilikumblättern anlegen und mit gewürfelten Erdbeeren garnieren. Mit grob gemörserten bunten Pfeffer und grobem Salz bestreuen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 26. Mai 2009