

Geräucherter Steinpilz-Salat mit Ölrauke und Rinder-Tatar

Für 4 Personen

Für das Tatar:

450 g Rinderfilet	Salz, Zucker	Paprikapulver
1 Schalotte	20 g Cornichons	10 g Kapern
10 g Sardellen	10 ml Olivenöl	2 Eigelb
Pfeffer	1 Prise Meersalz	1 EL Ketchup
1 TL scharfer Senf		

Für den Salat:

100 g Ölrauke	50 ml Olivenöl	20 ml weißer Balsamico
1 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	300 g Steinpilze
3 Schalotten	3 Stiele glatte Petersilie	2 EL Pflanzenöl
40 g Butter	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

zusätzlich:

4 kleine Weckgläser	1 Rauchpfeife	20 g Räuchermehl
---------------------	---------------	------------------

Das Rinderfilet mit Salz, Zucker und Paprika würzen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Cornichons, Kapern und Sardellen in kleine feine Würfel schneiden. Das Filet durch einen Fleischwolf lassen und die geschnittenen Würfel hinzufügen. Mit Olivenöl, Eigelb, Pfeffer, Meersalz, Ketchup und etwas Senf abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen. Rauke waschen, gut abtropfen und die Stiele entfernen. Dann die Blätter klein zupfen. Für das Dressing 50 ml Olivenöl, 20 ml Balsamico, 1 TL Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Steinpilze putzen, erdige Teile abschneiden, die Pillzhüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Steinpilze in einer Pfanne mit 2 EL Öl scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit die Butter und die Zwiebeln hinzufügen. Die Hitze reduzieren und noch ca. 2 Minuten weiter braten. Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Steinpilze in Weckgläser füllen. Nun Salat auf kalten Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren, Rindertatar darauf anrichten. Räucherpfeife mit Räuchermehl aktivieren und Steinpilzsalat im Weckglas mit Rauch aus der Pfeife füllen. Weckglas mit auf den Teller geben und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 24. August 2009