

## Gebratenes Ochsen-Tatar im Salatnest

### Für 2 Personen

2 Kartoffeln, fest kochend	2 Schalotten	2 EL Kapern
2 Cornichons	1 Sardellenfilet	3 Zweige glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	300 g frisches Ochsenfilet	3 EL Olivenöl
1 EL scharfer Senf	1 Eigelb	1 TL rote Currypaste
1/2 Zitrone, ausgepresst	2 cl Cognac	Salz, Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	50 g Friséesalat	50 g Feldsalat
2 Pellkartoffeln, frisch abgekocht	1 EL Essig	1 Schalotte

Kartoffeln kochen und pellen. Schalotten schälen und fein schneiden. Kapern, Cornichons und das Sardellenfilet fein hacken. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Filet mit einem scharfen Messer in sehr feine Würfel schneiden. Damit das Tatar schön locker bleibt, sollte man das Fleisch nicht durch den Fleischwolf drehen. Das Fleisch mit Kapern, eine fein geschnittene Schalotte, Cornichons, Petersilie, Schnittlauch und 1 EL Olivenöl vorsichtig mischen. Den Senf, das Eigelb, das feingehackte Sardellenfilet, die Currypaste und den Saft einer halben Zitrone zugeben und untermischen. Mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tatar zu kleinen „Buletten“ formen und Sonnenblumenöl kurz scharf anbraten, so dass das Innere noch kalt ist. Die Salate waschen und abtropfen lassen. Aus 2 EL Olivenöl, Essig, einer feingehackten Schalotte, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Kartoffel in Scheiben schneiden. Den Salat und die Kartoffeln damit anmachen. Salat und Kartoffeln in der Mitte der Teller platzieren und das Tatar darauf anrichten.

Otto Koch Freitag, 19. März 2010