

Rinder-Tatar mit Röstzwiebel

Für 2 Personen

3 Schalotten	5 Cornichons	2 Sardellenfilets
2 EL Kapern	500 g Rinderfilet	Salz
Zucker	Paprikapulver, edelsüß	1 TL scharfer Senf
1 TL Ketchup	3 Eigelb	7 EL Olivenöl
Pfeffer	100 g Kopfsalat	2 Zwiebeln
2 EL Mehl	ca. 200 ml Frittierfett	1/2 Baguette
1 EL Butter	4 frische Wachteleier	1 EL Butter
1/2 Bund Kerbel	1 EL Sherry-Essig	8 Kapernäpfel

Schalotten schälen und sehr fein schneiden. Cornichons in feine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets mit den Kapern fein hacken. Das Rindfleisch in Streifen schneiden, mit etwas Salz, einer Prise Zucker und Paprikapulver vermengen und durch die Mittlere Scheibe des Fleischwolfes drehen. (Alternativ zum Fleischwolf kann man auch mit einem sehr scharfen Messer das Fleisch fein hacken.) Gehacktes Fleisch mit Schalotte, Cornichons, Sardellen und Kapern, Senf, Ketchup, Eigelb und Pfeffer in eine Schüssel (die gut gekühlt ist bzw. auf einer Schüssel mit Eiswürfeln steht) geben und miteinander vermengen. Zum Schluss 4 EL Olivenöl untermischen und alles abschmecken. Das Tatar ca. 30 Minuten im Kühlschrank gut durch kühlen. Salat putzen, waschen, trocken schleudern. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Das Mehl und 1/2 TL Paprikapulver miteinander vermischen und die Zwiebeln darin wälzen. In einem Topf oder einer Friteuse mit ca. 140 Grad heißem Frittierfett die Zwiebelringe goldbraun ausbacken. Die frittierten Zwiebelringe auf Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Das Baguette in ca. 5 mm starke Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen und die Baguettescheiben bei mittlerer Hitze drin goldbraun braten. Anschließend ebenfalls auf Küchentrepp zum Abtropfen des Bratfettes legen. Aus den Wachteleiern in einer Pfanne mit 1 EL Butter zu Spiegeleiern braten. Den Salat und Kerbelblättchen fein zupfen. Essig, 1 EL Olivenöl, 1 Prise Salz und Pfeffer vermischen und den Salat damit marinieren. Zum Anrichten das Tatar zu einem Taler formen oder zu Nocken abstechen und auf dem Teller platzieren. Die Röstzwiebeln und je ein Wachtelspiegelei darauf setzen und den marinierten Salat an die Seite setzen. Kapernäpfel anlegen. Das geröstete Baguette extra reichen oder auf dem Teller mitservieren.

Karlheinz Hauser Montag, 26. Juli 2010