

Rinder-Tatar mit geröstetem Ciabatta

Für 4 Personen

3 Schalotten	5 Cornichons	2 Sardellenfilets
2 EL Kapern	500 g Rinderfilet	2 TL Salz
ca. 1/2 TL Zucker	ca. 1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 TL scharfer Senf
1 TL Ketchup	3 Eigelb	1 Prise Piment-d'Espelette
schwarzer Pfeffer	6 EL Olivenöl	4 frische Wachteleier
2 Zwiebeln	2 EL Mehl	ca. 200 ml Frittierfett
20 g frische Kresse	einige essbare Blüten	1/2 Ciabatta
1 EL Butter	8 Kapernäpfel	

Schalotten schälen und sehr fein schneiden. Cornichons in feine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets und Kapern fein hacken.

Das Rindfleisch in Streifen schneiden, mit Salz, Zucker und der Hälfte des Paprikapulvers 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, Eigelben, Piment d'Espelette 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 kalt stellen.

Die Wachteleier ca. 3 Minuten kochen, abschrecken, abkühlen lassen und anschließend schälen. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Das Mehl und restliches Paprikapulver miteinander vermischen und die Zwiebeln darin wälzen.

In einem Topf oder einer Fritteuse das Frittierfett auf ca. 140 Grad erhitzen, die Zwiebelringe goldbraun ausbacken. Die frittierten Zwiebelringe auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Kresse und Kräuterblüten evtl. abbrausen und trocken schütteln.

Das Ciabatta in ca. 5 mm starke Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl und Butter erhitzen und die Brotscheiben bei mittlerer Hitze drin goldbraun braten. Anschließend ebenfalls auf Küchenkrepp zum Abtropfen des Bratfettes legen.

Zum Anrichten das Tatar zu einem Taler formen oder zu Nocken abstechen und auf dem Teller platzieren. Die Röstzwiebeln und je ein halbiertes Wachtelei darauf setzen. Mit Kapernäpfel, Kresse und Blüten ausgarnieren. Das geröstete Brot extra reichen oder auf dem Teller mit servieren.

Karlheinz Hauser am 28. Juni 2016