

Gehacktes vom Alm-Ochsen mit Pfifferlingen, Croûtons

Für zwei Personen

Für das Gehackte:

100 g Rinderfilet, (Ochse)	100 g kleine Pfifferlinge	1 Schalotte
Ca. 4-5 Essiggurken	1-2 EL Essiggurkenwasser	1 TL Ketchup
2 cl Cognac	weißer Balsamico Essig	1 TL Kapernbeeren
2 Halme Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ TL Senf	1 Eigelb
1 Flocke Butter	Olivenöl	1 Msp. Paprikapulver
Eiswürfel	Salz	Pfeffer

Für die Croûtons:

50 g Tramezzini Brot	20 g Butter
----------------------	-------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Erbsenkresse	Tabasco
---------------------------------	--------------	---------

Für das Gehackte:

Das Rinderfilet zuputzen, erst in Scheiben, dann in Würfel schneiden und anschließend feinhacken. In eine kalte Schüssel geben, die auf Eiswürfeln steht, mit Salz, Pfeffer, Ketchup, Senf, Paprikapulver, Zitronenabrieb, gehackten Kapernbeeren, Schalotten, Essiggurken, Gurkenwasser, Cognac, Olivenöl und dem Eigelb zu einem Tatar anrühren und kalt stellen. Die Schalotten optional blanchieren und abkühlen lassen, bevor sie zum Tatar gegeben werden. Die zugespitzten Pfifferlinge in einer trockenen Pfanne anbraten, die Hitze etwas zurückdrehen und eine Flocke Butter hinzugeben, leicht abschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Essig ablöschen. Zuletzt noch etwas von dem in Röllchen geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

Für die Croûtons:

Tramezzini Brot in kleine Würfel schneiden und in etwas aufgeschäumter Butter langsam zu Croûtons rausbraten. Croûtons absieben und als Tipp die übrige Butter in Eiswürfelformen geben und einfrieren.

Für die Garnitur:

Schnittlauch feinhacken, Erbsenkresse abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch, Erbsenkresse und Tabasco garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 15. Oktober 2021