

Steak tartare mit Röstbrot und gebackenem Eigelb

Für zwei Personen

Für das Steak Tatar:

300 g Angus Rinderrücken	2 Sardellenfilets	50 g Schalotten
20 g Kapern	20 g Cornichons	1 Ei
1 EL Dijonsenf	1 Spritzer Worcestersauce	2 EL Ketchup
1 Spritzer Tabasco	1 Spritzer Cognac	2 EL frische gehackte Petersilie
1 Prise Cayennepfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

Für das Röstbrot:

3 Scheiben Sauerteigbrot	Olivenöl	Meersalz
--------------------------	----------	----------

Für die Eier:

2 Eier	100 g feines Panko Paniermehl	500 ml Sonnenblumenöl
--------	-------------------------------	-----------------------

Für die Garnitur:

2 vorgeg. Knollen Rote Bete	200 ml Crème-fraîche	1 TL mittelscharfer Senf
-----------------------------	----------------------	--------------------------

Für das Steak Tatar:

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Rindfleisch mit dem Messer in ganz kleine Würfel schneiden. Dann kühl stellen.

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Cornichons, Kapern, Petersilie und Sardellen klein hacken. Ei trennen und Eigelb auffangen.

Alles zusammen mit den restlichen Zutaten zu dem Fleisch geben und vermengen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Röstbrot:

Sauerteigbrot sehr dünn aufschneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz würzen und im Ofen bei 130 Grad ca. 20 Minuten goldbraun rösten. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Für die Eier:

Eier trennen und Eigelbe in das Paniermehl legen, mit Paniermehl bestreuen und in einer Fritteuse bei 180 Grad im heißem Fett frittieren, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Eigelbe am Besten schon 20 Minuten vor der Weiterverarbeitung ins Paniermehl legen und antrocknen lassen. So werden sie etwas fester und lassen sich einfacher weiterverarbeiten.

Für die Garnitur:

Crème fraîche in eine Spritztüte füllen und als Garnitur verwenden. Eine Rote Bete in feine Würfel schneiden und mit Senf mischen, die andere Knolle Rote Bete in dünne Scheiben. Die Rote-Bete-Würfel auf die Scheiben legen und zuklappen.

Das Steak tartare in einem Ring mittig auf Teller platzieren. Ei oben drauf legen, Ring entfernen, drei Punkte Crème fraîche um das tartare anrichten, Rote Bete Taschen und Röstbrot-Chips dazwischen platzieren und servieren.

Nelson Müller am 26. Mai 2023