

Beef Tatar auf Graubrot mit Senf-Creme

Für 4 Personen

700 g Rinderfilet	1 TL Zucker	0,5 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Tomatenketchup	4 Sardellenfilets	2 EL Kapern
8 Cornichons	0,5 Bund Petersilie, glatt	3 Schalotten
1 EL Dijon-Senf	2 Eier, sehr frisch	50 g Butter
4 Scheiben Bauernbrot	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	150 g Crème-fraîche	1 EL Senf mit Honig, mild
0,5 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	150 g Feldsalat
20 ml Weißweinessig	40 ml Kürbiskernöl	1 Metallring
Öl für den Ring	Malabar-Pfeffer, weiß	Salz

Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in eine gekühlte Schüssel geben, mit Zucker, einem halben Teelöffel Salz, Paprikapulver und Tomatenketchup würzen. Mit einem Kochlöffel alles gut vermischen und abgedeckt im Kühlschrank zehn Minuten durchziehen lassen. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter fein hacken. Schalotten schälen, fein würfeln, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Das Rinderfilet mit einem großen, scharfen Küchenmesser fein hacken. Das fein gehackte Fleisch in die Schüssel zurück geben, mit Senf, zwei Eigelben, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Petersilie mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Das Tatar können Sie auch noch mit Tabasco, Worcester-Soße oder Cognac würzen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Brotscheiben darin von beiden Seiten, zusammen mit dem Kräuterzweigen und halbierten, ungeschälten Knoblauchzehen, goldbraun braten. Crème-fraîche mit dem Senf verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Einen Metallring innen leicht einölen, mit dem Tatar befüllen, bis etwa einen halben Zentimeter unterhalb des Randes. Senfcreme darauf geben und glatt streichen. Den Ring abziehen. So fortfahren, bis vier gleich große Tatarküchlein entstanden sind. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und auf die Senfcreme streuen. Die gerösteten Brotscheiben auf Tellern verteilen, das Tatar darauf anrichten. Feldsalat mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Kürbiskernöl marinieren und um das Tatar verteilen.

Johann Lafer am 03. Dezember 2010