

Zweierlei Rind-Fleisch von Tim Mälzer

1 Zitrone:

2 Schalotten	600 g Rinder-Filet (Namibia)	1 Ei
80 g Parmesan	40 g Kürbiskerne	200 g Champignons
1 Zehe Knoblauch	50 ml Weißwein	1 Limette
Olivenöl	Pfeffer, Meersalz	Pflaumen, Koriander
Zucker, Zimt, Chili		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Saft der halben Zitrone auspressen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 300 Gramm Rindfleisch sehr fein würfeln und mit einem Eigelb, Zitronensaft, einem Schuss Olivenöl, Schalottenwürfeln, Salz und Pfeffer anmachen. Den Parmesankäse reiben und mit den gehackten Kürbiskernen auf ein Backblech streuen. Im vorgeheizten Backofen gelbgold ausbacken. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In heißem Olivenöl kräftig anbraten und mit Salz abschmecken. Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Jeweils eine Handvoll frische und trockene Pflaumen dazugeben. Mit Olivenöl, Zimt, Salz, dem Saft der zweiten Zitronenhälfte und Chili säuerlich pikant abschmecken und pürieren. Das restliche Fleisch im Stück rundherum anbraten. Mit etwas Zimt und Salz würzen, in eine Folie wickeln und ruhen lassen. Gegebenenfalls noch etwas im Backofen durchziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten dünn aufschneiden und mit der Pflaumensoße servieren. Den Saft der Limette auspressen und mit etwas Olivenöl, Zucker und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Den geputzten Feldsalat damit anmachen. Die einzelnen Komponenten des Gerichts zusammen servieren. Mit frischem Koriander garnieren.

Tim Mälzer am 15. Juni 2012