

Ochsen-Tatar mit Ei, Röstzwiebelsud und Espuma

Für zwei Personen

Für das Tatar:

300 g Entrecote	Sardellenfilets	1 EL Kapern
4 kleine Radieschen	2 kleine Essiggurken	2 Schalotten
2 Eier (Eigelbe)	1 EL mittelscharfer Senf	2 EL gutes Olivenöl
2 Msp. edelsüßes Paprikapulver	Zucker	Salz
1 Msp. grob gemahl.Pfefferkörner	Eiswasser	

Für das Ei:

4 Bio-Eier	400 ml gutes Olivenöl	400 ml Pflanzenöl
------------	-----------------------	-------------------

Für das Espuma:

260 g Pellkartoffeln	2 kleine Schalotten	20 g Butter
150 ml Sahne	100 ml Geflügelfond	1 EL Pro Espuma (Warm)
Öl	Butter	Salz, Pfeffer

Für den Sud:

2 kleine Zwiebeln	Olivenöl	2 EL Dashi Sud
1 TL Xanthan	1 EL Pflanzenöl	

Für die Garnitur:

1 kleine Knolle (30 g)	weißer Alba Trüffel	200 g Wildkräutersalat
------------------------	---------------------	------------------------

Für das Tatar:

Das Fleisch waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und mit Zucker und Paprikapulver einreiben. Durch den Wolf lassen.

Die Masse in eine Schüssel auf Eis geben. Schalotten abziehen und hacken. Sardellenfilets und Kapern hacken. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Radieschen waschen, trockentupfen und klein schneiden.

Senf, 1 EL Schalotten, 1 TL Sardellen, Kapern, 1 TL Eigelb, Pfefferkörner, Öl, Radieschen und Essiggurken hinzugeben, vorsichtig vermengen und alles gut und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bevor man das Fleisch durch den Fleischwolf gibt, kann man es mit etwas Zucker und Paprikapulver marinieren. Dadurch bleibt das Fleisch eine sehr lange Zeit lang rot. Nach dem Durchlassen tun Sie das Fleisch in einer Schüssel auf Eis, dann bleibt es perfekt.

Für das Ei:

Öl auf 58 Grad erhitzen. Eier trennen, Eigelbe auffangen und diese in das erhitzte Öl geben und 35 Minuten ziehen lassen.

Das Aroma vom Ei wird beim Konfieren ganz besonders fein herausgearbeitet. Das übriggebliebene Öl kann man danach gut anderweitig verwenden, da das Öl das EI beim Konfieren verschließt und si auch den Geschmack des Eis nicht annimmt.

Für das Espuma:

Pellkartoffeln je nach Geschmack mit oder ohne Schale in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne zunächst in Öl und dann mit Butter knusprig braun anbraten. Schalotten abziehen, klein schneiden und dazugeben. Auf einem Sieb abtropfen und etwas abkühlen lassen. Butter erhitzen, sodass Nussbutter entsteht. Lauwarme Kartoffeln mit Fond, Nussbutter und Sahne in einem Mixer ganz fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Pro Espuma zugeben. Die Masse nun in eine Siphon-Flasche geben und zwei Kapseln Stickstoff einlassen. Die Flasche in einem Wasserbad warm stellen.

Für den Sud:

Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und im Pflanzenöl gut anrösten. Mit Dashi Sud auffüllen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Kurz abkühlen und mit Xanthan ein wenig abbinden und etwas Olivenöl mit unterrühren.

Für die Garnitur:

Wildkräuter waschen und trockentupfen.

Das Tartar auf einen tiefen Teller geben und mit einem Esslöffel eine kleine Mulde eindrücken. Das konfierte Eigelb vorsichtig hineingeben und das Bratkartoffel-Espuma vorsichtig aufsprühen. An die Seite etwas angemachte Wildkräuter und etwas vom Röstzwiebelsud angießen. Den Trüffel ganz dünn darüber hobeln und das Gericht servieren.

Karlheinz Hauser am 28. Dezember 2020