

Tatar mit Kartoffeln

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:

12 festk. Mini-Kartoffeln (300 g)	Salz	1 TL Öl
1 TL Bratkartoffelgewürz	mildes Chilisalz	

Für das Tatar:

500 g mageres Rindfleisch	1 Schalotte	3 Sardellenfilets (in Öl)
1 kleine Essiggurke	1 TL Kapern	2 TL Tomatenketchup
2 TL scharfer Senf	2 Msp. Paprikapulver	mildes Chilisalz
Zucker		

Für die Sauce:

100 g Crème-fraîche	ca. 2 EL Milch	1 Spritzer Zitronensaft
1 Msp. Zitronen-Abrieb	mildes Chilisalz	1 EL Schnittlauchröllchen

Außerdem:

4 Wachteleier	4 Kapernäpfel
---------------	---------------

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen.

Abgießen, ausdampfen lassen und halbieren.

Währenddessen die Wachteleier in kochendem Wasser etwa 3 Minuten hart kochen.

Anschließend kalt abschrecken, pellen und halbieren. Die Kapernäpfel halbieren.

Für das Tatar das Rindfleisch in sehr kleine Würfel schneiden (alternativ bereits vom Metzger durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen lassen). Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 50 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Sardellenfilets mit Essiggurke und Kapern fein hacken und alles mit Hackfleisch, Schalotte, Ketchup, Senf und Paprikapulver mischen. Zuletzt das Tatar mit Chilisalz und 1 Prise Zucker würzen, kühl stellen.

Für die Sauce die Crème fraîche mit etwas Milch zu einer glatten, sämigen Sauce verrühren (dabei nach und nach so viel Milch dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist).

Mit Zitronensaft, Zitronenschale und Chilisalz abschmecken und zuletzt den Schnittlauch unterrühren.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und 1 TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Kartoffeln darin auf der Schnittseite goldbraun braten. Die Kartoffeln wenden, noch einige Minuten weiterbraten und zuletzt mit Bratkartoffelgewürz und Chilisalz würzen.

Zum Servieren einen Metallring (ca. 10 cm Durchmesser) auf einen Teller setzen. Das Tatar nochmals abschmecken, je ein Viertel in den Ring füllen, glatt streichen und den Ring abziehen. Das restliche Tatar ebenso auf drei weitere Teller setzen.

Kapernäpfel und Wachteleier auf dem Tatar anrichten, die Kartoffeln und die Schnittlauchsauce daneben verteilen.

Alfons Schuhbeck am 24. Januar 2021