

Rinder-Carpaccio mit Trüffel-Mayonnaise und pochiertem Ei

Für 2 Personen:

3 Eier	1 TL grober Senf	1 Zitrone
100 ml Rapsöl	1 Msp. Salz	1 EL Crème-fraîche
2 Msp. Pfeffermix	1 TL Trüffelöl	2 EL Butter
2 EL Kapern	200 ml Branntweinessig	1 Huftsteak à 160 g
1 Msp. Fleischgewürz	1/2 Bund Schnittlauch	

Ein Eigelb in eine Schüssel geben. Groben Senf und Zitronensaft dazugeben und verrühren. Unter gleichmäßigem Rühren nach und nach das Rapsöl hineinlaufen lassen. Mit Salz, Crème fraîche, Pfeffermix und Trüffelöl abschmecken und nochmals kräftig verrühren. Die Trüffel-Mayonnaise auf einen Teller geben und darauf verstreichen.

Butter und Kapern in eine Pfanne geben und für ca. 5 Minuten leicht anrösten.

In der Zwischenzeit Wasser und Essig im Verhältnis 5:1 zum Köcheln bringen. Ei in eine Tasse schlagen. Die Tasse langsam ins Wasser tauchen und das Ei vorsichtig rausgleiten lassen. Das Eiweiß mit einem Kochlöffel ein wenig Richtung Eigelb schieben. Das Ei für ca. 4 $\frac{1}{2}$ Minuten im heißen Essig-Wasser sieden lassen.

Das Huftsteak in dünne Scheiben schneiden, anschließend entweder mit dem Messer plattieren oder die Fleischscheiben mit Frischhaltefolie bedecken und mit dem Nudelholz zu allen Seiten ausrollen.

Das Fleisch mit dem Messer vorsichtig von der Unterlage lösen und auf der Trüffelmayonnaise anrichten. Mit Fleischgewürz und Salz würzen. Schnittlauch in kleine Stifte schneiden und über dem Fleisch verteilen. Die Kapernbutter über das Fleisch geben und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Das pochierte Ei aus dem Wasserbad nehmen, abtropfen lassen und auf dem Tatar anrichten.

Steffen Henssler am 09. April 2022