

Beef tartare im Knusper-Stanitzel mit Krentopfen

Für zwei Personen

Für das Beef tartare:

400 g frisches Rinderfilet	80 g Schalotten	100 g Essiggurkerl
1 EL Kapern	4 Eier	1 TL Sardellenpaste
1 TL Senf	1 EL Ketchup	2 Zweige glatte Petersilie
1 TL edelsüßes Paprikapulver	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Stanitzel:

10 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Ei	10 g Sepiafarbe
Öl		

Für den Krentopfen:

Frischer Kren (Meerrettich)	2 EL Topfen	1 EL Crème-fraîche
Cayennepfeffer	Salz	

Für die Garnitur:

1 Schüssel mit buntem Quinoa	4 Zweige Schnittlauch	1 Zweig Dill
------------------------------	-----------------------	--------------

Für das Beef tartare:

Das Rinderfilet in dünne Scheiben, dann in feine Streifen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen, in feine Scheiben schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren.

Schalotten abseihen und beiseitestellen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie, Essiggurkerl und Kapern fein hacken. Eier trennen und die Eidotter auffangen. Sardellenpaste, Senf, Ketchup, Paprika, Salz und Pfeffer, Olivenöl und die Eidotter dazugeben und alle Zutaten sorgfältig vermengen. 20 Minuten kühl stellen und vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

Für die Stanitzel:

Teigblätter 10 cm rund ausstechen und anschließend die Sepiafarbe mit Hilfe eines Pinsels auf den Frühlingsrollenteig auftragen. Auf diese Weise das Papier einfärben. Schillerlockenform mit Öl einfetten. Ei trennen und Eiweiß auffangen. Teigblätter über die Form drehen und das Ende mit Eiweiß einpinseln. Diesen Vorgang wiederholen bis 10 Stück aufgebraucht sind. In 180 Grad heißem Fett oder im Rohr bei 160 Grad Ober/-Unterhitze knusprig backen.

Für den Krentopfen:

Topfen und Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren und mit den Gewürzen und frisch geriebenem Kren abschmecken. In einen Spritzsack füllen und kühl stellen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln, Schnittlauchspitzen schneiden und Dillspitzen zupfen. Die Stanitzel in eine Schüssel, die mit Quinoa gefüllt ist, stecken, anschließend Stanitzel mit dem Beef tartare und Krentopfen befüllen. Mit Schnittlauch und garnieren und servieren.

Richard Rauch am 28. Dezember 2023