

Beef Tatar

Für 2 Portionen:

150 g Rinderfilet	0,5 rote Peperoni	0,5 Bund Schnittlauch
1 Prise Gewürzsalz	1 Prise Pfeffermix	3 Spritzer Würzkraft
1 EL Würzöl-Curry	4 EL Chilimayo	0,5 Avocado
6 EL Bratöl mit Butter	2 Blätter Reispapier	1 Limette
1 TL Sojasauce	1 TL Sesam	

Rinderfilet in dünne Streifen schneiden, anschließend mit dem Messer weiter zerkleinern und in eine Schüssel geben. Rote Peperoni mit Kernen in feine Ringe schneiden, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides zum gehackten Rinderfilet geben. Das Tatar mit Pfeffermix, Gewürzsalz, Würzkraft, Curry-Öl, Chilimayo und Sojasauce abschmecken. Die Avocado längs halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Im Anschluss in Würfel schneiden.

Bratöl in einer Pfanne erhitzen, die einen etwas größeren Durchmesser hat als das Reispapier. Reispapier in das heiße Öl gleiten lassen, sodass das Öl auch an die Oberseite des Reispapiers gelangt. Aus der Pfanne nehmen, sobald das gesamte Papier kross aufgepufft ist. Auf einen Teller legen und mit einer Prise Gewürzsalz bestreuen. Mit dem zweiten Reispapier ebenso verfahren.

Avocadowürfel und Tatar gleichmäßig auf beide Reispapiere verteilen.

Anschließend mit Chilimayo, abgeriebener Limettenschale und Sesam garnieren.

Steffen Henssler am 14. Juni 2025