

Erdbeeren im Tempura-Teig mit Rinder-Tatar

Für 2 Personen

160 g Rinderfilet	250 g Erdbeeren	1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer	1 Spritzer Worcestersauce	1 EL Olivenöl
200 g Tempuramehl	Ca. 250 ml Wasser	Frittierfett
2 Scheiben Kastenweißbrot	1 EL Butter	

Das Rinderfilet fein würfeln. Erdbeeren waschen und putzen. 5-6 Erdbeeren ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Rinderfilet mit den gewürfelten Erdbeeren und Schnittlauch mischen und mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Olivenöl abschmecken. Tempuramehl mit kaltem Wasser zu einem dünnflüssigen Teig verrühren und mit Salz abschmecken. Die Erdbeeren durch den Teig ziehen und in heißem Fett rasch frittieren. Brot entrinden, mit Butter bestreichen und knusprig braten. Mit dem Tartar und den Erdbeeren anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 12. Juni 2013