

Rinder-Tatar, gebratene Kartoffeln, Kaviar, Wachtelei

Für 4 Personen

Für das Rindertatar:

500 g mageres Rindfleisch	1 Schalotte	3 Sardellenfilets
1 kleine Essiggurke	2 TL Ketchup	1 TL Dijon-Senf
1 TL gemahlene Kurkuma	milde Chiliflocken	1 Msp. Paprikapulver (edelsüß)
mildest Chilusalz, Zucker	2 EL mildes Olivenöl	1 Spritzer Sherry

Für die Kartoffeln:

300 g festk. Mini-Kartoffeln	Chilusalz, Öl	1 TL Bratkartoffelgewürz
------------------------------	---------------	--------------------------

Schnittlauch-Crème-fraîche:

100 g Crème-fraîche	Sahne	1 TL scharfer Senf
1 Spritzer Zitronensaft	Abrieb einer Limette	1 Prise Zucker
Mildes Chilusalz	2 EL Schnittlauch	4 Wachteleier, gekocht
4 TL Kaviar	Kapernäpfel	100 g Mixed Pickles

Für das Rindertatar:

Das Rindfleisch in Würfel schneiden oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die Schalotte schälen, die Sardellenfilets trocken tupfen und mit der Essiggurke in feine Würfel schneiden.

Das Fleisch mit Schalotte, Sardellen, Essiggurke, Ketchup, Senf, Kurkuma, 2 Prisen Chiliflocken und Paprikapulver mischen. Mit Chilusalz und 1 Prise Zucker würzen und das Olivenöl mit dem Sherry untermischen.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Salzwasser weich garen. Anschließend abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln vierteln und in einer Pfanne in wenig Öl anbraten. Mit Bratkartoffelgewürz und Chilusalz würzen.

Schnittlauch-Crème-fraîche:

Crème fraîche mit Sahne und Senf vermischen. Mit Zitronensaft, Abrieb der Limette, Zucker und Chilusalz abschmecken und zum Schluss den Schnittlauch dazugeben.

Das Rindertatar mit einem großen Anrichtering von ca. 10 cm gleichmäßig flach auf die Teller verteilen. Mit Kartoffeln, Schnittlauch-Crème-fraîche und den Wachteleiern, dem Kaviar, den Kapernäpfeln und den Mixed Pickles garnieren.

Alfons Schuhbeck am 28. April 2018