

Rind-Tatar surf und turf

Für 2 Personen

100 g Rinderfilet	100 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Stange Lauch
1 Schalotte	1 Ei	1 Scheibe Toastbrot
1 TL Würzsoße	1 TL Worcester-Soße	1 TL Sojasoße
1 Zitrone	2 EL Traubenkernöl	1 TL Crème-fraîche
5 Kapernbeeren	0,25 Bund Koriander	1 EL Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Das Rinderfilet und das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Beides fein würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Koriander abzupfen und fein hacken. Den Lauch von der äußeren Haut und dem Strunk befreien und fein würfeln. Die Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln, das Ei trennen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Das Rinderfilet und das Lachsfilet mit dem Eigelb, der Würzsoße, der Worcester-Soße, der Sojasoße, einem Esslöffel Zitronensaft und dem Traubenkernöl vermengen. Anschließend den Koriander, die Lauchwürfel, die Schalottenwürfel und die Kapernbeeren dazugeben, alles gut vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Toastbrot in der Butter braten. Das Tatar surf & turf auf dem Toastbrot anrichten und mit der Crème-fraîche garnieren.

Steffen Henssler am 14. Mai 2010