

Roh mariniertes Rinder-Filet Der Pate

Für 4 Personen

600 g Rinderfilet, Mittelstück	1 Zitrone, unbehandelt	2 TL Oliventapenade
1 TL Meersalz	1 Bund Rucola, jung	3 Stck. Pfeffer, lang
60 g Parmesan	1 Limone, unbehandelt	1 Schote Chili, groß, mild
0,5 Staudensellerie	4 Kirschtomaten, mit Grün	1 Zehe Knoblauch
Olivenöl	Cayennepfeffer	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Hälfte vom Filet in feinste Würfel schneiden und kalt stellen. Vom restlichen Mittelstück drei Millimeter dünne Scheiben abschneiden. Einen großen Vakuumbbeutel mit etwas Öl bepinseln, die Filetscheiben darin einschlagen und mit Hilfe des Plattiereisens dünn ausklopfen. Etwas Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Oliventapenade mit etwas Zitronenabrieb und Saft sowie etwas Olivenöl anrühren, vorsichtig auf die ausplattierten Filetstücke streichen und mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Vom Rucola großzügig die Stiele abschneiden, die Blätter auf die Filetscheiben legen und nun wie zu einem Cannelloni vorsichtig aufrollen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft und etwas Olivenöl beträufeln. Den langen Pfeffer mit Hilfe einer Reibe darüber raspeln. Vom Parmesan mit Hilfe eines Sparschälers dünne Streifen abziehen und dekorativ darauf legen. Die Schale der Limone abreiben und den Saft auspressen. Die Fleischwürfel mit Limonenabrieb- und Saft, der fein geschnittenen Chilischote und etwas Cayennepfeffer anrühren. Zum Schluss mit Olivenöl finalisieren. Den Staudensellerie schälen und in feinste Streifen schneiden. Mit dem restlichen Limonensaft und Olivenöl marinieren. Nun das Fleisch in einen Ring hineindrücken und den Staudenselleriesalat darauf geben. Die Kirschtomaten kurz in heißes Wasser tauchen, danach in Eiswasser abschrecken und vorsichtig die Haut abziehen. Wenn möglich, das Grün an den Kirschtomaten dran lassen. Alles auf einen Teller setzen. Die Knoblauchzehe andrücken, dazu geben und mit Olivenöl beträufeln. Eine Prise Salz dazu und die Kirschtomaten im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten schmoren. Kurz vor dem Servieren die noch lauwarmen Kirschtomaten neben das Tatar setzen.

Alexander Herrmann am 24. Februar 2012