

Rumpsteak-Tatar mit frittierter Petersilie

Für vier Personen

Tatar:

80 g Schalotten	1 EL Kapern	320 g Rumpsteak
20 g Dijon-Senf	1 EL Worcestersoße	4 EL Traubenkernöl
1 Ei	Pfeffer	Salz

Frittierte Petersilie:

1 Bund Petersilie, kraus	100 ml Sonnenblumenöl	4 EL Mehl
--------------------------	-----------------------	-----------

Anrichten:

100 g Crème-fraîche	4 Wachteleier	4 Scheiben Pumpernickel
2 EL Sonnenblumeöl		

Tatar:

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kapern fein hacken. Das Fleisch trocken tupfen, von Fett und Sehnen befreien und fein würfeln. Alles in einer Schüssel mit Senf, Worcestersoße, Traubenkernöl und Eigelb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Frittierte Petersilie:

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Mehl auf einen Teller geben, die Petersilienblätter darin wenden und im heißen Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Die Crème-fraîche steif schlagen. Die Wachteleier pochieren. Auf die Pumpernickelscheiben jeweils etwas Tatar, Crème-fraîche, pochierte Wachteleier und frittierte Petersilienblätter geben.

Tipp:

Wer es würziger mag, kann das Tatar noch mit Sojasoße aufpeppen.

Steffen Henssler am 02. März 2012