

# Süßkartoffel-Püree mit Spinat-Salat und Tatar-Praline

## Für 4 Personen

600 g Süßkartoffeln	60 ml Olivenöl	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	4 Knoblauchzehen	50 g Butter
30 g Parmesan	300 g Rinderfilet	2 Schalotten
1 TL Kapern	2 cl Cognac	1 TL Senf
1 TL Ketchup	2 Sardellen	1 Ei (Kl. M)
100 g Semmelbrösel	150 g Babyspinat	20 ml Weißweinessig
1 TL Honig	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz	Paprikapulver, edelsüß	Rapsöl

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffeln gründlich waschen, grob würfeln, auf ein Backblech geben, mit 30 Millilitern Olivenöl beträufeln und mit Salz bestreuen. Den Thymian und den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und grob hacken. Drei Knoblauchzehen ebenfalls grob hacken und über den Süßkartoffeln verteilen. Anschließend alles in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 30 Minuten weichgaren. Anschließend die Süßkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Parmesan reiben und zusammen mit den zerdrückten Süßkartoffeln und 30 Gramm Butter in einer Schüssel vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rinderfilet fein hacken, in eine Schüssel geben und mit etwas Zucker und Paprikapulver marinieren. Die Kapern und Sardellen hacken. Die Schalotten sowie die übrige Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten sowie den Knoblauch darin anschwitzen. Zusammen mit den Kapern, dem Cognac, den Sardellen, dem Ketchup und dem Senf zum Fleisch geben. Das Ei trennen, das Eigelb zum Fleisch geben, alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Tatar mit Hilfe eines Metallrings (etwa 4 cm Durchmesser) zu kleinen Türmchen formen. Die Bällchen in den Semmelbröseln wenden. Anschließend die Portionen in einer Pfanne in heißem Rapsöl kurz von beiden Seiten anbraten, so dass das Tatar noch schön rosa ist. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Den Weißweinessig, den Honig und das übrige Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat mit dem Dressing marinieren. Das Süßkartoffelpüree mit Hilfe eines Metallrings auf Tellern anrichten. Eine Tatarpraline darauf legen, den Spinatsalat um das Püree anrichten und servieren.

Johann Lafer am 21. Januar 2012