

Rinder-Tatar, Wachtel-Spiegelei, Brotchips, Spinat-Salat

Für vier Portionen

500 g Rinderfilet	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz
1/2 TL Paprikapulver, edelsüß	2 Schalotten	2 Sardellenfilets
1 EL Kapern Nonpareilles	4 Cornichons	2 cl Cognac
2 Stängel glatte Petersilie	1 TL Dijon-Senf	1 Eigelb
Pfeffer	8-12 frische Wachteleier	60 g Spinatsalat
1 EL Walnussöl	Schnittlauchröllchen	

Rinderfilet in kleine Würfel schneiden, mit Zucker, $\frac{1}{2}$ TL Salz und Paprikapulver verrühren. 30 Minuten kühl stellen und durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein würfeln. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken und mit Senf, Eigelb, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons, Cognac und Petersilie mischen. Kräftig mit Pfeffer würzen.

Brot in dünne Scheiben schneiden. Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Wachteleier vorsichtig mit einer Messerspitze aufritzen und in einer beschichteten Pfanne im restlichen Schmalz bei schwacher Hitze zu kleinen Spiegeleiern braten.

Zum Anrichten das Tatar in einen Tortenring füllen, glatt streichen. Einen inneren Ring mit Crème fraîche bestreichen und mit Schnittlauch bestreuen. Auf den äußeren Ring die ausgestochenen Wachtelspiegeleier legen. Spinatsalat waschen, trockenschleudern und mit Walnussöl und einer Prise Salz marinieren. Spinatsalat auf dem Tatar anrichten und servieren.

Johann Lafer am 12. September 2015