

Tatar-Türmchen mit Schnittlauch-Creme und Brot-Chips

Für vier Portionen:

500 g Rinderfilet, gewürfelt	1 Schalotte, in Würfeln	1 EL gehackte Kapern
1 EL gehackte Cornichons	2 Sardellen, fein gehackt	1 TL Senf
1 Eigelb	1-2 Spritzer Tabasco	1-2 Spritzer Worcestershiresauce
Salz, Pfeffer	Olivenöl für die Ringe	1 kleine Salatgurke, gewürfelt
1 Bund Radieschen, gewürfelt	150 g Crème-fraîche	3 EL Schnittlauchröllchen
$\frac{1}{2}$ Baguette vom Vortag	2 EL Olivenöl	Olivenöl zum Beträufeln
1 Schale Gartenkresse		

Außerdem:

4 Vorspeisenringe

Für das Tatar das Rinderfilet in einer Schüssel mit der Schalotte, den Kapern, Cornichons, Sardellen, dem Senf und Eigelb mischen. Mit Tabasco, Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer würzen.

Vier Vorspeisenringe (ca. 6 cm Durchmesser) mit Olivenöl einfetten, mit dem Tatar befüllen und glatt streichen. Die Gurkenwürfel und Radieschenwürfel darauf verteilen und leicht andrücken. Creme fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen, Schnittlauch unterrühren. Die Creme auf den Radieschen verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Baguette mit der Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Olivenöl beträufeln. Im Backofen etwa 5 Minuten rösten lassen.

Die Tatar-Türmchen auf Teller setzen, den Ring abziehen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Kresse bestreuen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Brotchips dazu legen oder in die Creme stecken.

Johann Lafer am 25. März 2017