

Tatar mit Ei und Essig-Gurken

Für 4 Personen:

400 g Rinderfilet	4 Stk. Eigelb	2 Stk. weiße Zwiebeln
2 Stk. Essiggurken	2 Zweige Blattpetersilie	1 EL Meerrettichfäden
1 EL Sahnemeerrettich	1 Stk. Laugenstange	2 EL Butter
1 EL Rapskernöl	Salz	Pfeffer

Das Rinderfilet in feine Würfel schneiden (bzw. bereits gewolfte Fleisch kaufen), mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken, die Eigelbe unterrühren, damit es eine schön cremige Konsistenz hat und in Gläser füllen. (Diese können jetzt bis zum Servieren kalt gestellt werden.) Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden, in einem Topf mit gesalzenem Wasser blanchieren, in einem Sieb abschütten und unter fließend kaltem Wasser abschrecken.

Die Essiggurken und die Petersilienblättchen ebenfalls in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Meerrettichfäden unter die Zwiebeln heben. Einen Löffel Rapsöl unterrühren und mit einer Prise Salz abschmecken.

Die Laugenstange schräg in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter von einer Seite goldbraun anbraten, herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Tatar-Gläser aus dem Kühlschrank nehmen, den Zwiebel-Salat und ggf. einen Löffel scharfen Sahnemeerrettich (nach Belieben) mittig darauf anrichten und die am besten noch warmen Scheiben der gebratenen Laugenstange hineinstecken oder dazu servieren.

Alexander Herrmann am 28. Oktober 2020