

Geräuchertes Rinder-Tatar mit pochiertem Ei

Für 4 Personen

Fleisch:

400 g Rinder-Hüftsteak	1 Eigelb	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	Knoblauch	Salz, Pfeffer
1 EL Senf	$\frac{1}{2}$ EL gehackte Kapern	1 EL geschnitt. Schnittlauch
1-2 TL Meerrettich		

Eier:

4 Eier	Essig	Salz
--------	-------	------

Anrichten:

grob gehobel. Parmesan	Schnittlauch	Basilikum
glatte Petersilie	1 halbe Zitrone	Olivenöl
Salz, Pfeffer, Honig	4-8 Scheiben Brot	Knoblauch

Fleisch:

Für dieses Gericht benötigen Sie außerdem Buchenholzspäne zum Räuchern oder Apfelholz. Dieses in einen Topf geben, ein Sieb oder Gitter darüber legen und mit etwas Pergamentpapier abdecken. Das Fleisch auf das Papier legen und den Topf solange erhitzen, bis die Späne anfangen zu rauchen. Vom Herd nehmen und circa 5 Minuten ziehen lassen.

Danach das Rindfleisch entweder hacken oder durch einen Wolf drehen. Eigelb, fein gewürfelte Schalotten, Paprikapulver, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Senf, etwas Olivenöl, gehackte Kapern und Schnittlauch hinzufügen. Zum Schluss etwas fein geriebenen Meerrettich dazugeben.

Eier:

Wasser in einem Topf aufkochen. Etwas Essig und Salz dazugeben und den Topf vom Herd nehmen. Das Wasser sollte nicht mehr kochen. 1 Ei in eine Kelle legen. Mit einem Schneebesen im Topf einen Strudel erzeugen und das Ei hineingeben. Mit einer Gabel das Eiweiß vorsichtig um das Eigelb wickeln und 3-4 Minuten ziehen lassen. Den Vorgang mit den anderen Eiern wiederholen.

Anrichten:

Die Zitrone auspressen und den Saft mit Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter grob zupfen und damit marinieren. Das Tatar im Ring anrichten, die Kräuter darauf geben und mit Parmesan garnieren.

Das Brot in etwas Olivenöl rösten, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken und zu dem Tatar servieren.

Tarik Rose am 20. Mai 2019