

# Steak Tatar mit Kapern-Stampf-Kartoffeln

## Für 2 Personen

2 Rinderfilet, a 200 g	300 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund Frühlingszwiebeln
120 g Kirschtomaten	1 unbehandelte Limette	0,5 Bund Basilikum
0,5 Bund Koriander	1 EL eingelegte Kapern	2 Peperoni
6 EL Olivenöl	50 g Pinienkerne	3 EL Sojasauce
1 EL Korianderkörner, gemahlen	Honig	schwarzer Pfeffer
Salz		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in grobe Stücke schneiden und im Salzwasser gar kochen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln. Das Basilikum und den Koriander abzupfen und die Blätter klein schneiden. Die Peperoni längs halbieren, von den Kernen befreien und in feine Würfel schneiden. Die Schale der Limette abreiben, dann die Limette schälen und die Filets aus den Trennhäuten schneiden. Die Frühlingszwiebeln, die Tomaten, die Kräuter, die Peperoni, den Limettensaft und die Limettenfilets miteinander vermischen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und zur Marinade geben. Die Sojasauce, drei Esslöffel Olivenöl und den gemahlene Koriander zur Marinade geben. Anschließend die Marinade mit Salz und dem Honig abschmecken. Eine Seite der Steaks mit einem scharfen Messer gitterförmig etwa zwei Zentimeter tief einritzen, so dass die Oberfläche wie gehackt aussieht. Die Steaks auf der glatten Seite salzen und pfeffern und anschließend in Form binden. Eine Grillpfanne erhitzen und die Steaks auf der glatten Seite etwa fünf Minuten anbraten. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und zurück in den Topf geben. Die Kapern dazugeben, alles zerstampfen und den Kartoffelstampf mit Salz abschmecken. Das Steak Tatar mit der gebratenen Seite nach unten auf Tellern anrichten, großzügig mit der Marinade beträufeln und mit dem Kapern-Kartoffelstampf servieren.

Maike Rentzsch am 26. Mai 2011