

# Steak tartare mit Pfeffer-Kartoffeln und Remoulade

**Für zwei Personen**

**Für das Steak tartare:**

2 Rinderfilets, à 250 g, 4 cm dick    Salz    schwarzer Pfeffer

**Für das Pfefferkartoffeln:**

500 g festk. Kartoffeln    Salz    schwarzer Pfeffer

**Für die Remoulade:**

|                     |                           |                          |
|---------------------|---------------------------|--------------------------|
| 1 Ei                | $\frac{1}{2}$ Zitrone     | 1 EL Senf                |
| 1 EL Kapern         | 2 Cornichons, in Honigsud | 1 Schalotte              |
| 1 Zehe Knoblauch    | 2 Anchovis                | 1 Bund glatte Petersilie |
| 1 Bund Schnittlauch | 1 Bund Estragon           | 200 ml Rapsöl            |
| Zucker              | Salz                      | schwarzer Pfeffer        |

Die Rinderfilets auf einer Seite zwei Zentimeter tief und rautenförmig einschneiden. Die Steaks in einer Pfanne nur von der nicht eingeschnittenen Seite scharf anbraten.

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Sparschäler in Blättchen schneiden. Diese kurz ins Wasser legen. Die Kartoffelblättchen trockentupfen und in der Fritteuse ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Remoulade die Cornichons und die Anchovis in feine Stücke schneiden. Die Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls in feine Stücke schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Petersilien- und Estragonblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Zitronenhälfte auspressen. Das Ei, der Senf und etwas Zitronensaft in einem hohen Gefäß vermengen und nach und nach das Rapsöl eingießen und mit einem Stabmixer mixen.

Anschließend die übrigen Zutaten hineingeben und die Remoulade mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Steak tartare mit Pfefferkartoffeln und Remoulade auf Tellern anrichten und servieren.

Simone Warnke am 06. Mai 2015