

Rind-Tatar mit marinierter Vitelotte-Noir

Für 2 Personen

150 g Rinderfilet	4 Vitelotte Noir	20 g durchwachsenen Speck
1 Schalotte	1 Limette	1 Zweig glatte Petersilie
2 Zweige Estragon	1 Zweig Kerbel	0,25 Bund Schnittlauch
10 g Pinienkerne	1 EL Dijon-Senf	1 TL Piment d'Espelette
50 ml Rinderfond	1 EL Weißweinessig	1 EL Worcester-Soße
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in sehr feine Würfel schneiden. Die Schale der Limette reiben und zusammen mit einem Schuss Olivenöl und der Worcester-Soße über das Fleisch geben und vermengen. Anschließend kühlstellen. Die Kartoffeln schälen und kleine Kugeln ausstechen. Die Kugeln in Salzwasser garkochen. Den Estragon zupfen. Die Kugeln abgießen und mit einem Schuss Olivenöl, der Hälfte des Estragons, Salz und dem Piment d'Espelette würzen. Den Speck in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel anbraten. Die Schalotten abziehen, fein hacken und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Mit dem Rinderfond und dem Weißweinessig ablöschen und reduzieren. Die Petersilie und den Kerbel zupfen und fein hacken. Beides zusammen mit dem restlichen Estragon zu der Soße geben. Den Senf und die Pinienkerne ebenfalls zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rindertatar aus dem Kühlschrank nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter das Tatar mischen. Das Tatar rund auf Tellern ausbreiten. Die Kartoffelkugeln über das Tatar geben und mit der warmen Vinaigrette übergießen.

Saida Lemmer am 10. August 2010