

# Kartoffel-Rindfleisch-Torte mit Rote-Bete-Püree

## Für zwei Personen

200 g Rinderbrust, gepökelt	1 Matjesfilet	5 mittelgroße Kartoffeln
2 Knollen Rote Bete-Knollen	5 saure Gurken	2 Schalotten
3 Eier	50 ml Wermut	1 EL Bergbohnenkraut
Butter, Chiliflocken	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grillstufe vorheizen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Rinderbrust waschen, trocken tupfen, würfeln und bei 60 Grad im Wasserbad erwärmen. Die Haut vorsichtig von dem Fischfilet lösen und auf ein Backblech legen. Die Fischhaut in den vorgeheizten Backofen geben und knusprig werden lassen. Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Gurken schälen, ebenfalls würfeln und zusammen mit der Schalotte in der heißen Butter anschwitzen. Das Ganze mit Wermut ablöschen, das Bergbohnenkraut zugeben und einkochen lassen. Die Sauce pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen. Die Rote Bete grob würfeln und in einem Wasserbad erwärmen. Eine kleine Menge der Kartoffelwürfel sowie die warme Rote Bete stampfen und mit Salz, Pfeffer sowie den Chiliflocken abschmecken und passieren. Die restlichen Kartoffeln zusammen mit der Rinderbrust kurz in etwas Butter schwenken. Zwei der Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel-Fleisch-Mischung in einem Anrichtering in der Auflaufform platzieren, die Eimasse darüber geben und im vorgeheizten Backofen garen lassen. Das übrige Ei trennen und das Eigelb langsam erwärmen. Das warme Eigelb abschließend über das Ei-Kartoffel- Rindfleisch-Törtchen geben. Die Fischhaut als Segel zuschneiden und in das Törtchen stellen. Das Törtchen zusammen mit dem Püree auf einem Teller anrichten. Die Gurkensauce daneben verteilen und servieren.

Claus Plachetka am 25. November 2013