

Beef-Tatar mit Kartoffel-Chips und Thai-Spargel

Für zwei Personen

Für das Beef-Tatar:

1 Rinderfilet à 400 g	2 Frühlingszwiebeln	1 rote Chili
20 g eingel. Sushi-Ingwer	1 EL Sweet Chili Sauce	2 EL trockener Sherry
5 EL Sojasauce	4 TL weißer Sesam	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 EL Sesamöl	3 EL neutrales Pflanzenöl	Salz

Pfeffer

Für die Orangen-Hollandaise:

$\frac{1}{2}$ Orange	1 Kardamomkapsel	3 Eier
120 g Butter	1 EL Zucker	1 EL weißer Portwein
1 Prise grobes Meersalz	weißer Pfeffer	Pfeffer

Für den Thai-Spargel:

150 g Thai-Spargel	1 EL Pinienkerne	1 EL Sesamöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelchips:

2 Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ TL grobes Meersalz
--------------	----------------------------------

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Für das Beef Tatar das Filet waschen, trockentupfen und fein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Chili längs halbieren, entkernen, Ingwer und Chili fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken wedeln und in Röllchen schneiden. Tatar mit den Ingwer, Chili, Schnittlauch, Chilisauce, Sesamöl, Sherry und Sojasauce in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chips Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben in kaltes Wasser geben, abgießen und auf einem Küchentuch trocknen. Kartoffelscheiben portionsweise für circa eine Minute frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Für die Hollandaise eine Orange waschen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen und Kardamom andrücken. Butter in einem Topf schmelzen. Ein Teelöffel Orangenschale und Kardamom in der Butter circa fünf Minuten ziehen lassen.

Für das Gemüse den Thai-Spargel waschen und die Enden abschneiden. Stangen schräg in circa einen Zentimeter große Stücke schneiden. Spargel in einer Pfanne mit Sesamöl zwei Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Orangenbutter durch ein feines Sieb in ein Schälchen passieren. Eier trennen und drei Eigelb, zwei Esslöffel Orangensaft und Portwein in einem Schlagkessel über einem Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Flüssige Orangenbutter und Zucker unterschlagen. Mit Salz, weißem und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Kartoffelscheibchen erneut in das heiße Fett geben und goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchentuch abtropfen lassen. Kräftig salzen.

Sesam und geröstete Pinienkerne in je einer Pfanne ohne Öl rösten.

Das asiatische Beef-Tatar mit Kartoffelchips, Thai-Spargel und Orangen-Hollandaise aus Tellern anrichten, das Tatar mit Sesam und den Spargel mit Pinienkernen bestreuen und servieren.

Christian Hölker am 18. Juli 2016