

# Rinder-Tatar, Wildkräuter-Salat, Pumpernickel-Crunch

**Für zwei Personen**

**Für das Rindertatar:**

300 g Rinderfilet	20 g Sardellen	20 g Kapern
1 Schalotte	2 EL Zuckerrübensirup	1 EL Ketchup
1 EL Dijonsenf	1 TL Worcestershiresauce	1 TL Piment d'Espelette
2-3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Schmand-Espuma:**

300 g Schmand	50 g Parmesan	50 g Pilzfond
1 TL Trüffelpulver	Salz	

**Für das Pumpernickel:**

4 Scheiben Pumpernickel	50 g Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer
-------------------------	-------------	---------------------------

**Für das konfierte Eigelb:**

2 Eier	400 ml neutrales Pflanzenöl
--------	-----------------------------

**Für den Wildkräutersalat:**

50 g Wildkräutersalat	2 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Zuckerrübensirup
1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 kleiner Wintertrüffel
-------------------------

**Für das Rindertatar:** Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen, in feine Würfel hacken, Kapern und Sardellenfilets kleinhacken. Aus Zuckerrübensirup, Öl, Senf, Ketchup und Worcestershiresauce eine Sauce anmischen. Schalottenwürfel hinzugeben. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rinderfilet in kleine, feine Würfel schneiden, in das Dressing geben und ziehen lassen.

**Für den Schmand-Espuma:** Schmand mit Pilzfond verrühren. Parmesan fein reiben und gemeinsam mit Trüffelpulver zu Schmand-Mix geben. Basis für Espuma sollte mit Salz kräftig abgeschmeckt sein, da es durch den Sahnespender noch etwas an Kraft verliert. In den Sahnespender geben und kaltstellen.

**Für das Pumpernickel:** Pumpernickel in einem Multizerkleinerer zerkleinern. Butter in einem kleinen Topf erhitzen bis sich die Butter von der Molke trennt. Nussbutter durch ein Sieb geben und mit den Pumpernickel-Bröseln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für das konfierte Eigelb:** Eier trennen und Eigelbe auffangen. Jeweils 200 ml Öl in eine kleine Auflaufform geben und Eigelbe vorsichtig in das Öl gleiten lassen. Im Ofen ca. 7 Minuten konfieren. Anschließend mit Hilfe eines Sieblöffels aus dem Öl nehmen und anrichten.

**Für den Wildkräutersalat:** Öl mit Senf, Zuckerrübensirup und Balsamico vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat waschen und trockenschleudern. Mit dem Dressing vermengen.

**Für die Garnitur:** Trüffel reiben.

Zum Anrichten das Rindertatar in einen Ring geben und den Wildkräutersalat in einem kleinen Bouquet darauf anrichten.

Pumpernickelbrösel in ein tiefes Gefäß geben. Eigelb vorsichtig darauf anrichten und den Schmand-Espuma darüber sprühen bis das Eigelb bedeckt ist. Trüffel über Espuma raspeln.

Yannick Philippe am 14. November 2024