

# Beef tartare, Avocado, Eigelb, Kartoffelstroh

## Für zwei Personen

### Für das Beef tartare:

200 g Rinderfilet	1 Avocado	2 Essiggurken
2 Schalotten	1 EL Kapern	1 Ei
1 TL Senf	1 TL Tomatenketchup	$\frac{1}{2}$ TL Harissapaste
Salz	Pfeffer	

### Für das Eigelb:

2 Eier	Öl	Salz
--------	----	------

### Für das Kartoffelstroh:

3 große vorw. festk. Kartoffeln	Öl	Salz
---------------------------------	----	------

### Für die Harissa-Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft	1 Ei	1 TL Senf
1 TL Harissapaste	200 ml neutrales Öl	Salz
Pfeffer		

### Für die Avocadocreme:

Avocadoreste, von oben	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb
-------------------

## Für das Beef tartare:

Den Backofen auf 65 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet in kleine Würfel schneiden, dann sehr klein hacken. Schalotten abziehen. Schalotten, Essiggurken und Kapern sehr fein schneiden und in eine Schüssel geben. Ei trennen und Eigelb, Senf, Ketchup, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles miteinander verrühren. Anschließend mit Harissapaste abschmecken. Es soll nicht ganz so scharf werden. Tatar in einen Servierring füllen.

Avocado halbieren und den Kern entfernen. Dann das Fruchtfleisch vorsichtig mit einem Esslöffel herausnehmen. Eine Hälfte in sehr feine Scheiben schneiden und diese ordentlich überlappend auf einer Klarsichtfolie auslegen. Danach mit der gleichen Ringgröße wie das vom Tatar ausstechen. Überschuss entfernen und für die Avocadocreme zur Seite legen.

## Für das Eigelb:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe in zwei kleine Schälchen mit Öl geben und im 65 Grad warmem Ofen konfieren. Dann aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.

## Für das Kartoffelstroh:

Das Öl in der Fritteuse 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln schälen und durch einen Spiralschneider drehen.

Kartoffelspiralen im heißen Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz würzen.

## Für die Harissa-Mayonnaise:

Das Ei in einen hohen Behälter geben. Zitrone auspressen und den Saft dazu geben. Senf, etwas Salz und Pfeffer ebenfalls dazu geben. Mit dem Pürierstab vermengen. Wenn alles

gut verrührt ist, nach und nach das Öl langsam hinzugeben und dabei gleichzeitig mixen. Dies fortsetzen, bis die gewünschte Konsistenz der Mayonnaise erreicht ist. Mit Harissapaste abschmecken.

**Für die Avocadocreme:**

Den Rest der Avocado in eine Schüssel geben. Mit dem Saft einer halben Zitrone pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Geschmeidigkeit etwas Öl mit einarbeiten.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Das Kartoffelstroh möglichst rund und fein auf Tellern platzieren.

Anschließend das Tatar im Ring darauflegen und vorsichtig die Avocado-Hälften darauf platzieren. Anschließend alles mit der Mayonnaise und der Avocadocreme garniert servieren.

Verena Lehmann am 24. November 2025