

# Teriyaki-Tatar, Crème-fraîche-Gurken, Ei, Rösti

**Für zwei Personen**

**Für die Teriyaki-Sauce:**

50 ml dunkle Sojasauce                      50 ml Mirin                      1 EL Zucker

**Für das Tatar:**

200 g Rinderfilet                       $\frac{1}{2}$  Zitrone, Abrieb                      10 g Sushi-Ingwer  
1 TL scharfe ChilisaUCE                      1 EL geröstetes Sesamöl                       $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch  
1 TL Zucker                      Salz                      Pfeffer

**Für die Crème-fraîche-Gurken:**

1 Salatgurke                       $\frac{1}{2}$  Zitrone                      2 EL Crème-fraîche  
Salz                      Pfeffer

**Für die Süßkartoffel-Rösti:**

1 große Süßkartoffel                      2 Frühlingszwiebeln                      1 Ei, davon das Eigelb  
2 EL Speisestärke                      4 EL Rapsöl                      grobes Meersalz, Pfeffer

**Für die Eier:**

2 Eier                      grobes Meersalz

**Für die Teriyaki-Sauce:**

Die Sojasauce, Mirin und Zucker in einem Topf aufkochen und dickflüssig reduzieren lassen.

**Für das Tatar:**

Das Rinderfilet kalt abbrausen, trockentupfen, gegebenenfalls parieren und in feine Würfel schneiden. Mit Salz und Zucker würzen und abgedeckt ruhen lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Sushi-Ingwer ebenfalls klein hacken. Zitrone waschen und Schale abreiben. Rinderfilet mit Zitronenabrieb, Schnittlauch, Sushi-Ingwer, ChilisaUCE, Sesamöl und mit 3 EL der eingedickten Teriyaki-Sauce vermengen. Mit Pfeffer würzen.

**Für die Crème-fraîche-Gurken:**

Die Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Mit Salz vermengen, ziehen lassen, dann ausdrücken. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.

Zitronenabrieb und -saft mit Crème fraîche vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Gurkenstreifen heben.

**Für die Süßkartoffel-Rösti:**

Die Süßkartoffel schälen und fein reiben. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden. Ei trennen. Süßkartoffel, Frühlingszwiebeln, Eigelb und Stärke vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, Masse zu kleinen Rösti formen und goldgelb ausbacken.

**Für die Eier:**

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Eier vier Minuten lang wachweich kochen, abschrecken, abkühlen lassen und vorsichtig pellen. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen. Ei zum Schluss in der Mitte einschneiden.

Mithilfe eines Servierringes Teriyaki-Tatar und Ei auf den Crème-fraîche- Gurken auf Tellern anrichten, Rösti anlegen und servieren.

Janina Lindemann am 08. August 2017