

Rinder-Tatar, Gurken-Creme, Schwarzbrotwürfeln

Für zwei Personen

Für das Rindertatar:

1 Rinderfilet, à 150 g	1 rote Chilischote	1 Frühlingszwiebel
1 Limette	50 g geröst., gesalz. Erdnüsse	4 EL Sojasauce
4 EL Sesamöl	1 kleines Stück Ingwer	2 Zweige Minze
2 Stiele Thai-Basilikum	Pfeffer	Salz

Für die Gurkencreme:

1 Schlangengurke	1 Knoblauchzehe	250 ml Sahne
100 g Schmand	2 EL Reisessig	2 EL Sojasauce
Sonnenblumenöl	Pfeffer	Salz

Für die Schwarzbrotwürfel:

2 Scheiben Pumpernickel	20 g Butter	1 TL Salz
-------------------------	-------------	-----------

Für die Garnitur:

3 TL Shiso-Kresse

Für das Rindertatar:

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden.

Frühlingszwiebel putzen und die Hälfte in feine Ringe schneiden. Thai-Basilikum und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Chili der Länge nach aufschneiden und mit oder ohne Kerne (je nach gewünschtem Schärfegrad) hacken. Erdnüsse ebenfalls hacken. Rind, Zwiebelringe, Basilikum, Minze, Ingwer, Chili und Erdnüsse in eine Schüssel geben.

Limette waschen, trockentupfen, halbieren, Schale einer Hälfte abreiben, beide Hälften auspressen und Saft auffangen. Sojasauce, Sesamöl und Limettensaft- und abrieb verrühren und mit in die Schüssel geben. Alles gut miteinander vermischen und mit Pfeffer und ggf. etwas Salz würzen.

Tatar in einer abgedeckten Schüssel ziehen lassen. Tatar mit Hilfe eines Servierings in die Mitte des Tellers setzen **Für die Gurkencreme:**

Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Öl in einem Topf gemeinsam mit dem Knoblauch erhitzen. Gurke waschen, trockentupfen, Enden entfernen, halbieren, mit einem Teelöffel entkernen, in kleine Stücke schneiden, ebenfalls in den Topf geben und für 2-3 Minuten erhitzen. Sahne und Schmand hinzugeben, alles noch einmal kurz aufkochen lassen und dann vom Herd ziehen. Alles mit einem Pürierstab mixen, bis ein leichter Schaum entsteht. Sojasauce, Reisessig, Salz und Pfeffer hinzugeben und erneut pürieren. Creme bis zum Servieren kaltstellen. Gurkencreme um das Tatar herum verteilen.

Für die Schwarzbrotwürfel:

Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Pumpernickel in kleine Würfel schneiden und in der Butter anbraten, bis die Würfel leicht kross sind.

Nach Bedarf salzen. Würfel auf dem Tatar verteilen.

Für die Garnitur:

Das Gericht mit Shiso-Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Philip Wohlfahrt am 21. Januar 2020