

Rinder-Tatar, Süßkartoffel-Pralinen, Quarkteig-Schnecken

Für zwei Personen

Für das Rindertatar:

150 g Rinderfilet	2 Cornichons	1 EL Kapern, in der Lake
1 Schalotte	2 Eier, Größe M	2 TL scharfer Senf
2 EL Worcestersauce	1 Zweig glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Süßkartoffel-Pralinen:

1 Süßkartoffel	1 Knoblauchzehe	1 walnussgroßes Stück Ingwer
1 EL schwarzer Sesam	1 EL weißer Sesam	1 Zweig Rosmarin
1 EL Chiliflocken	brauner Zucker	50 g Mandelmehl
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Für die Quarkteig-Schnecken:

125 g Rucola	2 Knoblauchzehen	50 g Butter
250 g Magerquark	300 g Mehl	15 g Backpulver
Salz	Pfeffer	

Für das Rindertatar:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Cornichons und Kapern fein würfeln. Schalotte abziehen und in sehr feine Würfel schneiden.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter vom Stiel zupfen und fein hacken.

Rinderfilet waschen und trockentupfen. Erst in dünne Scheiben und dann in feine Würfel schneiden. Anschließend mit einem scharfen Küchenmesser durchhacken, sodass ein möglichst feines Tatar entsteht.

Tatar mit Senf und Worcestersoße mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier trennen und das Eigelb mittig auf dem angerichteten Tatar platzieren.

Für die Süßkartoffel-Pralinen:

Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch abziehen und hacken.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken. Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Zucker verrühren. Süßkartoffel schälen, in ca. 5-6 mm dicke Scheiben schneiden. Süßkartoffel, Knoblauch und Ingwer mit Öl vermengen, auf ein Backblech geben und in den vorgeheizten Ofen geben. Ca. 10 bis 15 Minuten garen, bis die Süßkartoffel weich ist.

Anschließend herausnehmen und mit einer Gabel zu einem groben Stampf verarbeiten. Mit Rosmarin und Mandelmehl vermengen.

Schwarzen und weißen Sesam vermischen. Süßkartoffelmasse zu Kugeln formen und im Sesam wenden.

Für die Quarkteig-Schnecken:

Quark, Mehl, Backpulver und ca. 2 Teelöffel Salz zu einem Teig verkneten.

Rucola waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen. Rucola und Knoblauch mit der Butter zu einem Pesto häckseln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und zu einem Rechteck (ca. 20x20 cm) schneiden. Teig mit Rucolapesto bestreichen und von der langen Seite beginnend aufrollen. Von der Teigrolle ca. 2 cm breite Rollen schneiden, mit der Schnittkante auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Camill Kowol am 04. Mai 2021