

# Beef tartare mit Rösti, Miso-Mayonnaise, Kaviar

## Für zwei Personen

### Für die Rösti:

2 festk. Kartoffeln	2 Zweige Thymian	2 EL Butter
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für das Beef tartare:

400 g Rinderhüfte	4 Gewürzgurken	2 TL Kapern
2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb, Saft	1 TL Cognac
2 TL Ketchup	2 TL Dijonsenf	2 TL Sambal Oelek
1 Prise Chilipulver	1 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Miso-Mayonnaise:

2 Eier	2 TL Misopaste	2 TL Dijonsenf
1 TL scharfe Chilisauc	200 ml neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für das pochierte Ei:

2 Eier	3 EL Weißweinessig
--------	--------------------

### Für die Garnitur:

3 Halme Schnittlauch	50 g Forellenkaviar
----------------------	---------------------

## Für die Rösti:

Die Kartoffeln schälen, waschen und durch den Gemüsespiralschneider drehen. Mit Küchenkrepp gut trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und gehackten Thymianblättchen würzen. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln zu runden Rösti formen und dann in Schmalz goldbraun und knusprig ausbacken. Dabei immer wieder etwas Butter mit in die Pfanne geben. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit einem Servierring rund ausstechen.

## Für das Beef tartare:

Fleisch in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Gurken und Kapern fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Saft für Mayonnaise verwenden. Fleisch mit Schalotten, Gurken, Kapern, Ketchup, Sambal Oelek, Senf, Olivenöl und Cognac miteinander zu einer Masse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Chili würzen. Kühl stellen und ziehen lassen.

## Für die Miso-Mayonnaise:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe zusammen mit Senf, Misopaste, etwas Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Kurz mit dem Stabmixer aufpürieren und dann Öl einfließen lassen, bis die Mayonnaise emulgiert. Mit Chilisauc abschmecken.

## Für das pochierte Ei:

In einem großen Topf Wasser zum Sieden bringen nicht kochen lassen - und Essig dazugeben. Eier einzeln aufschlagen und einzeln in eine Tasse geben. Wasser mit einem Löffelstiel rühren bis ein kleiner Strudel entsteht. Ei direkt in die Mitte des Strudels des siedenden Wassers gleiten lassen und circa 2-3 Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

## Für die Garnitur:

Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gericht mit Forellenkaviar und Schnittlauch garnieren.

Thomas Munkel am 07. Mai 2024