

Beef tartare, Avocado, Apfel, Eigelb, Kartoffelstroh

Für zwei Personen

Für das Beef tartare:

200 g Rinderfilet	12 g Kapern	2 Cornichons
2 kleine Schalotten	$\frac{1}{4}$ TL Dijonsenf	2 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	edelsüßes Paprikapulver	scharfes Paprikapulver
Zucker	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für Avocado und Apfel:

1 Avocado	$\frac{1}{2}$ grüner Apfel	1 Limette, Saft
2 Zweige glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

2 vorw. festk. Kartoffeln	Mehl	Pflanzenöl, Meersalz
---------------------------	------	----------------------

Für das gebackene Eigelb:

2 Eier	1 TL schwarzer Sesam	4 EL Paniermehl
2 Prisen Meersalz	Pflanzenöl	

Für den Wildkräutersalat:

50 g Wildkräuter	50 g Pinienkerne	1 TL mittelsch. Senf
3 Himbeeressig	edelsüßes Paprikapulver	scharfes Paprikapulver, zum
Abschmecken	3 EL Sonnenblumenöl	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

4 Himbeeren

Für das Beef tartare: Das Rinderfilet sorgfältig von Haut und Sehnen befreien. Zuerst das Rinderfilet in feine Streifen scheiden. Diese mit Zucker und beiden Paprikapulvern würzen. Das Fleisch sehr fein hacken, in eine Schüssel geben und auf ein Eisbad stellen.

Schalotten abziehen und sehr fein hacken. Cornichons und Kapern ebenfalls fein schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Das Fleisch mit den anderen Zutaten vermischen und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.

Für Avocado und Apfel: Avocado von Schale und Kern befreien und gleichmäßig würfeln. Apfel waschen, trockentupfen und ebenfalls gleichmäßig würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Limette auspressen und Saft auffangen. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelstroh: Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden oder mithilfe einer Küchenmaschine raspeln. Kartoffelstreifen für 15 Minuten in Wasser legen und die Stärke etwas herauswaschen. Kartoffelstreifen in Mehl wenden und goldbraun in Öl frittieren. Kartoffelstroh auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit Meersalz würzen.

Für das gebackene Eigelb:

Eier trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb vorsichtig in Paniermehl wenden und vorsichtig im heißen Öl frittieren. Das gebackene Eigelb vor dem Servieren mit Meersalz würzen und mit schwarzem Sesam garnieren.

Für den Wildkräutersalat: Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die restlichen Zutaten zu einem Dressing verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Für die Garnitur: Gericht mit Himbeeren garnieren.

Tanja Viefhues am 24. September 2024