

Tatar vom Rinderfilet mit Garnele und Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Rindertatar:

1 pariertes Rinderfilet, 150 g	2 eingelegte Sardellen	4 Cornichons
10 Kapern	1 Lauchzwiebel	2 Eier
5 ml milde Sojasauce	15 g Dijonsenf	1 Msp. Chilipaste
15 g Tomatenketchup	1-2 Zweige Petersilie	10 Halme Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Garnele:

2 Riesengarnelen	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Chilifäden
Salz	Pfeffer	

Für den Feldsalat:

50 g Feldsalat	1 Apfel, Braeburn	8 Himbeeren
80 g Feta	1-2 TL Senf	2 EL Himbeeressig
2 EL Enchiladaessig	2 EL Sonnenblumenöl	1 Msp. Chilipaste
Salz	Pfeffer	

Für das Rindertatar:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden.

Cornichons ebenfalls ganz klein würfeln und zum Rindfleisch geben.

Sardellen mit den Kapern fast zu einem Brei hacken und ebenfalls dazugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein gehackt dazugeben. Eier trennen und Eigelbe hinzugeben. Schnittlauch und Lauchzwiebel waschen und in feine Ringe schneiden, auch dazugeben.

Sojasauce, Senf, Chilipaste und Ketchup unterrühren. Alles gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen. Das Tatar in einem Servierring anrichten.

Für die Garnele:

Garnelen putzen und ggf. vom Darm befreien. Abwaschen und gut trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian waschen und gut trocken schütteln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen mit den Kräutern und der zerdrückten Knoblauchzehe anbraten. Die Garnelen sollten in der Mitte unbedingt glasig bleiben. Am Ende die Garnelen auf dem Tatar positionieren und mit Chilifäden dekorieren.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Feta und Apfel in kleine Würfel schneiden. Aus Himbeeressig, Enchiladaessig, Senf, Chilipaste, Salz, Pfeffer und Öl eine Vinaigrette mixen. Salat, Feta und Apfel mit der Vinaigrette mischen und die Himbeeren als Deko darauf setzen.

Für die Garnitur Essbare Blüten 2 Kapernäpfel .

Kapernäpfel halbieren. Gericht mit halbierten Kapernäpfeln und Blüten garnieren.

Patrick Sommer am 15. Oktober 2024