

Beef tartare mit Kimchi-Mayonnaise, Kartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für das Tartare:

200 g Rinderfilet

1 Schalotte

1 Bund Schnittlauch

Für die Mayonnaise:

1 TL fermentierter Kimchi

1 Sardellenfilet

1 Zitrone, Saft

1 Ei

1 TL Dijonsenf

200 ml neutr. Pflanzenöl

Salz

Pfeffer

Für die Kartoffel-Chips:

1 große, festk. Kartoffel

Öl

Für das Wachtel-Ei:

2 Wachtel-Eier

Für das Schnittlauch-Öl:

2 Bund Schnittlauch

500 ml Pflanzenöl

Für die Rote Bete:

1 rohe Rote Bete

$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft

1 TL neutrales Pflanzenöl

Salz

Pfeffer

Für die Garnitur:

Kresse

Wildkräuter

Für das Tartare:

Den Backofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Rinderfilet von Hand in sehr kleine Würfel von 1 cm Größe schneiden.

Schnittlauch fein herunterschneiden. Schalotte abziehen und feinhacken.

Alles in eine Schüssel geben und vermengen.

Für die Kimchi-Mayonnaise:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Kimchi, Sardelle, Senf und Eigelb in einen Mixer geben, verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit neutralem Pflanzenöl zu einer Mayonnaise hochziehen.

Mayonnaise zum geschnittenen Filet dazugeben, vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Etwas Mayonnaise in eine Squeeze-Flasche abfüllen.

Für die Kartoffel-Chips:

Kartoffel in dünnen Scheiben schneiden, mit Öl einstreichen und für 9 Minuten in den vorgeizten Backofen geben.

Für das Wachtel-Ei:

Wasser aufsetzen und Wachteleier für 2 $\frac{1}{2}$ Minuten kochen.

Für das Schnittlauch-Öl:

Pflanzenöl leicht auf niedriger Stufe erhitzen. Das erhitzte Öl und den Schnittlauch zusammen in einen Mixer geben, mixen und durch ein Passiertuch in ein separates Gefäß mit Deckel geben. Dieses in Eiswasser herunterkühlen.

Für die Rote Bete:

Rote Bete schälen und würfeln. Zitrone auspressen und den Saft gemeinsam mit Öl über die Rote Bete geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Kresse und Kräuter über das Gericht geben.

Kevin Trinder am 08. April 2025