

# Tatar, Sesamcreme, Gurken-Rettich-Julienne, Brot-Chip

**Für zwei Personen**

**Für das Rindertatar:**

|                   |                     |             |
|-------------------|---------------------|-------------|
| 200 g Rinderfilet | 2 Frühlingszwiebeln | 50 g Kimchi |
| 1 Ei              | 1 EL Gochujang      | Chilipulver |
| Szechuanpfeffer   | 1 TL Zucker         | Salz        |

**Für das Garnelentatar:**

|                     |               |                 |
|---------------------|---------------|-----------------|
| 100 g rohe Garnelen | 5 g Ingwer    | 1 Limette, Saft |
| 2 EL Joghurt, 3,5%  | 2 EL Olivenöl | Zitronenpfeffer |

**Für die Creme:**

|                |                           |              |
|----------------|---------------------------|--------------|
| 100 g Tahin    | 1 Calamansi, Saft, Abrieb | 3 EL Sesamöl |
| 1 Prise Zucker | Salz                      | Pfeffer      |

**Für die Julienne:**

|              |           |                   |
|--------------|-----------|-------------------|
| 1 Gurke      | 1 Rettich | 1 Calamansi, Saft |
| 2 EL Sesamöl |           |                   |

**Für den Brot-Chip:**

|                |              |
|----------------|--------------|
| 100 g Nussbrot | 2 EL Sesamöl |
|----------------|--------------|

**Für das Rindertatar:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet fein hacken. In eine Schüssel geben und mit Salz, Chilipulver, Zucker, Szechuanpfeffer und Gochujang würzen. Alles gut vermengen und im Kühlschrank durchziehen lassen. Frühlingszwiebel putzen, fein hacken und das Tatar damit garnieren. Kimchi klein hacken und unter das Tatar heben.

**Für das Garnelentatar:**

Garnelen putzen und fein würfeln. Ingwer reiben. Limettensaft auspressen. Joghurt, Olivenöl, 3 TL Limettensaft und Zitronenpfeffer vermengen. Garnelen unterheben und anschließend im Kühlschrank durchziehen lassen.

**Für die Creme:**

2 EL Calamansisaft auspressen und die Schale abreiben. Tahin, Öl, Calamansiabrieb und saft vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für die Julienne:**

Rettich schälen. Gurke und Rettich in lange Julienne schälen.

Calamansisaft auspressen und mit Sesamöl vermengen.

**Für den Brot-Chip:**

Brot in 2-3 mm dünnen Scheiben. Mit Sesamöl bestreichen und 5-10 Minuten im Backofen rösten.

Dominik Schaub am 09. September 2025