

Rinder-Tatar, Eigelb, Kartoffelgitter-Chips, Radieschen

Für zwei Personen

Für das Rindertatar:

250 g Rinderlende	1 gelbe Spitzpaprika	1 EL Kapern
4 Cornichons	2 Lauchzwiebeln	1 TL Worcestersauce
2 TL grober Dijonsenf	1 EL Tomatenketchup	1 TL Ahornsirup
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 Zweige Liebstöckel	Salz, Pfeffer

Für das konfierte Eigelb:

2 zimmerwarme Eier, M	100 ml Olivenöl	Salz
-----------------------	-----------------	------

Für die Kartoffelgitter-Chips:

2 große festk. Kartoffeln	Paprikapulver	Salz
---------------------------	---------------	------

Für die Radieschenstifte:

5 Radieschen	1 EL weißer Balsamico	1 EL Agavendicksaft
3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für die frittierten Kapernäpfel:

4 Kapernäpfel	2 EL Tempuramehl
---------------	------------------

Für das Bauernbrot:

2 große Sch. Bauernbrot	25 g Butter	3 EL Olivenöl
Salz		

Für den Paprika-Dip:

1 rote Spitzpaprika	2 EL m.-scharfen Ajvar	2 EL Schmand
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

15 Blätter Rucola	1 Lauchzwiebel	1 Zitrone, Abrieb
50 g Parmesan	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	

Für das Rindertatar:

Den Backofen auf 85 Grad Umluft vorheizen.

Rinderlende mit einem scharfen Messer in 3 mm große Würfel schneiden. Kapern, Cornichons, Paprika, Schnittlauch, Liebstöckel und Lauchzwiebeln fein schneiden und je nach Geschmack mit dem Fleisch und Senf, Ketchup, Worcestersauce mischen und abschmecken, ggf.

einen Spritzer Ahornsirup zugeben.

Für das konfierte Eigelb:

Eine Schale mit Wasser im Backofen erwärmen. Zwei kleine Soufflé-Schalen (Durchmesser 30 mm) halb mit Öl und Eigelb füllen, salzen und für 28 Minuten im Wasserbad konfieren.

Für die Kartoffelgitter-Chips:

Kartoffeln schälen, mit Gitterreibe in Scheiben reiben und 3 Minuten in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. In einer Fritteuse bei 170 Grad 2-3 Minuten frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Paprikapulver und Salz abschmecken.

Für die Radieschenstifte:

Radieschen in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in 2 mm Streifen schneiden. Die Streifen in eine Schüssel geben, fein geschnittene Schnittlauchröllchen zugeben, mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.

Für die frittierten Kapernäpfel:

Aus Tempuramehl und Wasser einen zähflüssigen Teig herstellen, abgetropfte Kapernäpfel durch den Teig ziehen und in einer Fritteuse bei 170 Grad goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Bauernbrot:

Öl mit einer Prise Salz in einer Pfanne erhitzen.

Brot in Dreiecke schneiden. Eine Seite mit Kruste anrösten. Butter hinzugeben und goldbraun rösten.

Für den Paprika-Dip:

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien, fein würfeln, mit Ajvar und Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

In eine Ecke des Tellers Rucolablätter anrichten, das Tatar daraufgeben, glattstreichen und in der Mitte eine Mulde formen. Das konfierte Eigelb in die Mulde geben. Radieschensalat ebenfalls im Ring und Paprika-Dip als Nocke anrichten. Brot dazu geben.

Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Parmesan reiben.

Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gericht damit garnieren.

Steffen Schwanitz am 07. Oktober 2025