

Rinder-Tatar im Yufka-Röllchen, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Yufka-Röllchen:

10 Yufka-Blätter 50 ml Pflanzenöl

Für das Rindertatar:

200 g Rinderfilet	2 Schalotten	3 EL Kapern
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	2 TL grober Dijonsenf	2 TL Tomatenketchup
1 TL Srirachasauce	1 TL Olivenöl	1 Bund Schnittlauch
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft	2 Eier	1 TL Dijonsenf
1 EL Weißweinessig	250 ml Sonnenblumenöl	Ahornsirup
$\frac{1}{2}$ Bund Liebstöckel	Salz	

Für die Garnitur: 1 Belper Knolle 6 große grüne Shisoblätter

Für die Yufka-Röllchen: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ofengitter mit Backpapier auslegen. Yufka-Blätter in Rechtecke schneiden. Brettchen zur Hilfe nehmen, damit die Schnittkante gerade ist.

Metall-Zylinder kräftig mit Öl bepinseln. Je vier Teigblätter um den Zylinder wickeln und das Ende mit Wasser verkleben. Auf das Ofengitter setzen und mit der überlappenden Seite nach unten kurz ruhen lassen. Im Ofen für 8-12 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Für das Rindertatar: Rinderfilet zunächst in gleichmäßige Scheiben schneiden. Auf ein kleines Blech legen und für einige Minuten in den Froster stellen.

Schalotten abziehen und in feine Würfelchen schneiden. Kapern hacken und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Schalotten, Kapern, Schnittlauch, Ketchup, Senf, Sriracha, und Olivenöl miteinander vermengen und mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch aus dem Froster holen und in sehr feine und gleichmäßige Würfel schneiden. Marinade hinzugeben und vorsichtig vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise: Eier trennen, Eigelbe auffangen und Eiweiß anderweitig verwenden. In ein hohes Gefäß Eigelbe, Essig, Zitronensaft und Senf geben.

Liebstöckel zunächst grob hacken und zu den anderen Zutaten geben.

Mit dem Pürierstab alles kräftig bzw. so fein wie möglich pürieren. Öl mit Gefühl nach und nach zugeben und eine Mayonnaise hochziehen.

Sobald die Masse emulgiert ist, Pürierstab herausnehmen und mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur: Yufka-Röllchen mit Rindertatar füllen.

In den Anrichtering die Mayonnaise geben. Belper Knolle separat reiben und über der Mayonnaise verteilen. Shisoblatt um die knusprigen Röllchen wickeln und servieren.

Magdalena Knoll am 27. Januar 2026