

Gebratenes Rinder-Tatar mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Bratkartoffeln:

800 g Kartoffeln, festk. 1 Zwiebel 5 Stängel glatte Petersilie

3 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Kohlsalat:

400 g Spitzkohl 1 Karotte 1 TL Dijon-Senf

1 TL Apfelessig 1 frisches Eigelb 100 ml Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer, Zucker

Für das Tatar:

1 Sardelle 1 TL Kapern 1 Schalotte 700 g Rinderfilet

3 TL scharfer Senf 3 Eigelb Salz, Pfeffer

2 EL Butterschmalz 1 Zwiebel 1 EL Butter

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und 2/3 davon fein schneiden.

Vom Kohl die äußeren unschönen Blätter entfernen und den harten Strunk herausschneiden. Den Kohl hauchdünn hobeln oder schneiden und noch etwas hacken. Karotte schälen und fein raspeln und mit dem Kohl vermischen.

Für die Mayonnaise Senf, Essig und das Eigelb verrühren. Langsam unter Rühren Sonnenblumenöl zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kraut und Karotte mit der Mayonnaise vermischen, evtl. mit einer Prise Zucker abschmecken.

Für das Tatar Sardelle und Kapern fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. Das Rinderfilet durch den Fleischwolf drehen oder mit einem scharfen Messer ganz fein hacken. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und Sardelle, Kapern, Schalotte, Senf und Eigelbe rasch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe schneiden, diese in einer Pfanne mit Butter goldbraun anschwitzen, mit Salz würzen.

Die Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Rote Zwiebelwürfel zugeben und so lange braten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und gehackte Petersilie untermischen.

Die Tatarmasse wie Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz von beiden Seiten anbraten.

Beefsteak anrichten, Zwiebeln daraufgeben. Kohlsalat und Bratkartoffeln dazu reichen und servieren.

Vincent Klink am 08. Dezember 2016