

Rindertatar Strindberg mit grünem Spargel

Für zwei Personen

Für das Rindertatar:

200 g Rinderfilet	1 EL Kapern	1 EL Tomatenketchup
2-3 Tropfen Chilisauc	Salz	Pfeffer

Für den Spargel:

4 Stg. grüner Spargel	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-----------------------	-------------	---------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Ei	2 TL Bärlauch-Öl
essbare Blüten	1 Zweig Kerbel	

Für das Rindertatar:

Das Rinderfilet in grobe Würfel schneiden. Tatar in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Ketchup, scharfe Chilisauc und Kapern vermischen. Tatar im Ring anrichten.

Für den Spargel:

Spargel bis auf die Spitzen in feine Scheiben schneiden.

Spargelscheiben und Spargelspitzen in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Butter dabei etwas braun werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spargel inklusive Nussbutter auf bzw. mit dem Tatar anrichten.

Für die Garnitur:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Ei trennen, Eigelb auffangen und kurz verrühren. Eigelb, Schalotte und Bärlauch-Öl über das Tatar geben.

Mit einem Flambierer leicht abflämmen. Mit Blüten und Kerbel garnieren.

Robin Pietsch am 25. April 2025