

Rinder-Tatar mit Vierländer Gemüse, Senf-Eis

Für zwei Personen

Für das Rindertatar:

300 g Rinderfilet	1 TL Kapern	1 TL Sardellen
1 Schalotte	1 Ei	1 TL Senf
4 TL Olivenöl	1 Schuss Tabasco	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

1 Karotte	1 Selleriestange	30 g Knollensellerie
2 TL Butter	Weißer Balsamico	Salz, Pfeffer

Für das Eis:

400 g Crème-fraîche	160 g Dijonsenf	50 g Pommerysenf
90 g Glucosesirup	10 ml weißer Balsamico	5 g Salz

Für die Fertigstellung:

4 Scheiben Landbrot	2 EL Crème-fraîche	Öl
4 Halme Schnittlauch		

Für das Rindertatar:

Die Eismaschine herunterkühlen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Rinderfilet in feine Würfel hacken.

Kapern und Sardellen hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Schnittlauch fein schneiden.

Rinderfilet mit Eigelb, Kapern, Sardellen, Schalotte, Schnittlauch, Senf und Öl in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Tabasco abschmecken.

Für das Gemüse:

Gemüse waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Butter aufschäumen und Gemüse darin anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit Balsamico ablöschen.

Für das Eis:

Alle Zutaten miteinander vermengen und in die kalte Eismaschine geben.

Für die Fertigstellung:

Brotscheiben in einer Pfanne mit Öl anrösten.

Tatar in einen Anrichtering geben. Mit Gemüse, Crème fraîche und Schnittlauchspitzen garnieren. Mit dem gerösteten Brot und einer Nocke Senf-Eis garnieren.

Cornelia Poletto am 24. Oktober 2025