

# Gebratenes Beef-Tatar

## Für zwei Personen

250 g Rindfleisch (aus der Keule)	1 kleines Romana-Salatherz	1 kleine, weiße Zwiebel
1 Gewürzgurke	50 g Kapern (aus dem Glas)	100 g Schmand
50 g Senf (mittelscharf)	1 Schale rote Basilikumkresse	1 $\frac{1}{2}$ EL Mehl
1 $\frac{1}{2}$ EL Stärke	Pflanzenöl	Cayenne
Salz	geschroteter, schwarzer Pfeffer	

Das Mehl und die Stärke in einer Schüssel miteinander vermischen. Die Zwiebel schälen und in möglichst dünne Ringe schneiden (am besten mit einer Aufschnittmaschine), in der Mehlmischung wälzen und in ein Sieb geben, um das überschüssige Mehl zu entfernen. Anschließend die mehlierten Zwiebelscheiben in einem Topf mit Öl bei mittlerer Hitze (120 bis 130 Grad) schwimmend frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen und mit einer Prise Salz würzen.

Die Kapern aus dem Glas nehmen, unter fließendem Wasser gut abspülen, abtropfen lassen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Danach in einer kleinen Pfanne mit Öl, bei mittlerer Hitze, circa vier bis sechs Minuten langsam knusprig frittieren und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen.

Das Rindfleisch durch einen Fleischwolf drehen, vorsichtig zu Patties (wie bei einem Burger) andrücken, von beiden Seiten mit Salz würzen, in eine Pfanne mit wenig Pflanzenöl legen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, bis sich Röststoffe entwickeln.

Anschließend von beiden Seiten mit grobem Pfeffer bestreuen und die Pfanne vom Herd nehmen. (Wenn das pure Rindfleisch wie bei den Topfgeldjägern frisch gewolft ist, muss es nicht durchgebraten werden und kann deshalb medium gegart gegessen werden.)

Den Schmand mit dem Senf verrühren, mit einer Prise Salz würzen und in einem Bogen auf zwei Tellern ausstreichen. Die gezupften Romanasalatblätter, die Gewürzgurkenscheiben, die Röstzwiebeln und die frittierte Kapern dazwischen setzen, mit der roten Basilikumkresse bestreuen und mit einer Prise Cayenne bestäuben. Zuletzt das Fleisch in der Tellermitte anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 17. März 2015