

Rinder-Tatar mit Avocado und Granatapfel

Für 4 Portionen

300 g Beefsteak	1 EL geröstetes Sesamöl	1 TL Tabasco
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Granatapfel
1 kl. rote Chilischote	4 Stiele Koriander	1 reife Avocado
2 EL Zitronensaft	1 Chili	8 runde Sch. Pumpernickel

Die Pumpernickel-Unterlage vorbereiten:

3 Scheiben Pumpernickel fein zerbröseln. Die Brösel in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig anrösten. Anschließend auf ein Küchenpapier geben und abkühlen lassen.

Die Schalotten schneiden:

Die Schalotten abziehen und in sehr feine Würfel schneiden.

Das Fleisch kleinschneiden:

Das Fleisch (je nach Zuschnitt in 2 gleichgroße Stücke) schneiden. Die Stücke mit einem scharfen Messer zuerst in lange dünne Scheiben, dann in dünne Streifen und anschließend in feine Würfel schneiden.

Die Tatar-Masse zubereiten:

Das Fleisch in eine große Schüssel geben. Olivenöl, Eigelb, Sriracha Sauce, Ketchup und die geschnittenen Schalotten mit einem Gummispachtel unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Avocado hinzufügen:

Die Avocado längs halbieren, schälen und entkernen. Das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft, Abrieb, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Jeweils eine zurückbehaltene Scheibe Pumpernickel auf den Teller legen. Mit Hilfe eines Dessert Rings zuerst die halbe Menge Tatar auf das Pumpernickel geben, leicht andrücken und anschließend die Hälfte der marinierten Avocado locker darauf geben. Auf diese Weise den zweiten Teller anrichten. Jeweils mit geröstetem Pumpernickel, Granatapfelkernen und wenigen Blättern Rucola garnieren

Frank Rosin