

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Mai 2019** ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Rindertatar mit gebratenem Blumenkohl und Schnittlauchsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:

- 1 Schalotte
- 1 bis 2 Sardellenfilets (in Öl)
- 1 TL Kapern
- 1 Gewürzgurke
- 250 g mageres Rinderhackfleisch (aus der Oberschale)
- 1 ½ EL Tomatenketchup
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
- mildes Chilisalz, zum Würzen

Schalotte abziehen und eine Hälfte in feine Würfel schneiden.

Sardellenfilets trocken tupfen und mit Kapern und Gewürzgurke in feine Würfel schneiden.

Rinderhackfleisch mit Schalotte, Sardellen, Gewürzgurke, Ketchup, Senf und Paprikapulver mischen. Mit Chilisalz würzen.

Tatar mithilfe von Anrichteringen auf Vorspeisentellern anrichten.



**PROFI
TIPP**

Die Anrichteringe vor dem Befüllen von innen mit Öl einfetten, so lassen sich die Ringe leichter abziehen.

Für den Blumenkohl:

- 150 g Blumenkohlröschen
- 1 TL Neutrales Öl
- mildes Chilisalz, zum Würzen
- Zucker, zum Abschmecken

Blumenkohlröschen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Blumenkohl in einer Pfanne in Öl auf beiden Seiten goldbraun braten und mit Chilisalz würzen. Abschließend etwas Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen.

Für die Schnittlauchsauce:

- 60 g griechischer Joghurt
- ½ TL scharfer Senf
- Einige Tropfen Zitronensaft
- Etwas Zitronenabrieb
- Etwas Ingwerabrieb
- 1 Prise Zucker
- ½ Bund Schnittlauch
- mildes Chilisalz, zum Würzen

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und eine Seite auspressen. Joghurt mit Senf verrühren. Mit einigen Tropfen Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker und etwas Chilisalz abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Schnittlauch hinzufügen.

Die Blumenkohlscheiben außen herum legen und die Schnittlauchsauce außen herum träufeln.