

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. März 2020** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Timo Warnholz

Beef tartare mit Rucola-Kapernsauce, frittiertem Ei und Knoblauch-Brotchip

Zutaten für zwei Personen

Für das Beef Tatar:

300 g Rinderfilet
 3 Sardellenfilets
 1 TL Kapern
 1 Cornichon
 1 Schalotte
 1 Frühlingszwiebel
 1 TL Dijon-Senf
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet in feine gleich große Würfel schneiden. Schalotte abziehen und klein schneiden. Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und klein schneiden. Cornichon, Kapern und Sardellen kleinschneiden und mit Schalotten und Frühlingszwiebeln mit den Fleischwürfeln und Dijon-Senf vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer gut würzen und umrühren.

Für die Kapernsauce:

100 g Rucola
 1 Schalotte
 2 Cornichons, aus dem Glas mit Sud
 2 TL Kapern
 3 Zweige glatte Petersilie
 2 EL Weißweinessig
 1,5 TL Dijon-Senf
 1 EL flüssiger Honig
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola abbrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen und eine Hälfte fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Cornichons und Kapern grob hacken und mit Schalotte, Petersilie, 4 Esslöffel Cornichonsud, Weißweinessig, Dijon-Senf, Honig und Olivenöl vermengen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen, gut umrühren und mit dem Rucola vermengen.

Für den Knoblauchbrotchip:

1 dünne Scheibe Weißbrot
 1 Knoblauchzehe
 1 L Rapsöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Mit einer runden Form einen Kreis aus dem Weißbrot herausstechen und mit einem Topf beschweren. Öl in einem Topf erhitzen und das Weißbrot frittieren. Knoblauch abziehen und Brotchip damit einreiben. Brotchip salzen. Frittieröl aufheben.

Für das frittierte Ei:

4 Eier
 100 g Mehl
 150 g Paniermehl
 Salz, aus der Mühle

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Aus zwei Eiern, Mehl und Paniermehl eine Panierstraße erstellen. Die restlichen Eier in heißem Wasser für ca. 4 Minuten kochen, anschließend unter kaltem Wasser abschrecken und vorsichtig die Schale entfernen. Ei salzen, vorsichtig im Mehl wälzen, durch die Eimasse ziehen und im Paniermehl rundum wenden. Mit Hilfe eines Siebes das Ei vorsichtig in das heiße Frittieröl halten, bis es goldbraun ist.

Tatar in einer runden Form auf den Teller geben und die Sauce drum herum verteilen. Brotchip dazu geben und das Ei auf das Tatar setzen.