

Rinder-Tatar mit gebratenen Kartoffeln, Kaviar und Wachtelei

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alfons-schubeck-rinder-tatar-mit-gebratenen-kartoffeln-kaviar-und-wachtelei/

Zutaten für 4 Personen:

Für das Rindertatar:

- 500 g mageres Rindfleisch (aus der Oberschale)
- 1 Schalotte
- 3 Sardellenfilets
- 1 kleine Essiggurke
- 2 TL Ketchup
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL gemahlene Kurkuma
- milde Chiliflocken
- 1 Msp. Paprikapulver (edelsüß)
- mildes Chilisalz
- Zucker
- 2 EL mildes Olivenöl
- 1 Spritzer Sherry

Zubereitung:

Das Rindfleisch in Würfel schneiden oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die Schalotte schälen, die Sardellenfilets trocken tupfen und mit der Essiggurke in feine Würfel schneiden.

Das Fleisch mit Schalotte, Sardellen, Essiggurke, Ketchup, Senf, Kurkuma, 2 Prisen Chiliflocken und Paprikapulver mischen. Mit Chilisalz und 1 Prise Zucker würzen und das Olivenöl mit dem Sherry untermischen.

Für die Kartoffeln:

- 300 g festkochende Mini-Kartoffeln
- Salz
- Öl oder braune Butter zum Anbraten
- 1 TL Bratkartoffelgewürz ersatzweise etwas Kümmel und Majoran, mildes Chilisalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Salzwasser weich garen. Anschließend abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln vierteln und in einer Pfanne in wenig Öl anbraten. Mit Bratkartoffelgewürz und Chilisalz würzen.

Schnittlauch-Crème fraîche:

- 100 g Crème fraîche
- Etwas Sahne
- 1 TL scharfer Senf
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Abrieb einer Limette
- 1 Prise Zucker
- Mildes Chilisalز
- 2 EL Schnittlauch in Röllchen
- 4 Wachteleier, gekocht
- 4 TL Kaviar
- Kapernäpfel
- 100 g Mixed Pickles

Zubereitung:

Crème fraîche mit Sahne und Senf vermischen. Mit Zitronensaft, Abrieb der Limette, Zucker und Chilisalز abschmecken und zum Schluss den Schnittlauch dazugeben.

Das Rindertatar mit einem großen Anrichtering von ca. 10 cm gleichmäßig flach auf die Teller verteilen. Mit Kartoffeln, Schnittlauch-Crème-fraîche und den Wachteleiern, dem Kaviar, den Kapernäpfeln und den Mixed Pickles garnieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Kerners Köche 28.4.2018