

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Dezember 2020-
„Ei Ei Ei“ mit Johann Lafer



Karlheinz Hauser

**Tatar vom Almoachsen mit konfiertem Bio-Ei,
Röstzwiebelsud, Bratkartoffel-Espuma und Trüffel**

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

300 g Rinder Entrecote
(nicht ganz so fett)
Ein paar Sardellenfilets
1 EL Kapern
4 kleine Radieschen
2 kleine Essiggurken
2 Schalotten
2 Eier (Eigelbe)
1 EL mittelscharfer Senf
2 EL gutes, kaltgepresstes Olivenöl
2 Msp. edelsüßes Paprikapulver
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
1 Msp. grob gemahlene schwarze
Pfefferkörner
Eiswasser

Das Fleisch waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und mit Zucker und Paprikapulver einreiben. Durch den Wolf lassen.

Die Masse in eine Schüssel auf Eis geben. Schalotten abziehen und hacken. Sardellenfilets und Kapern hacken. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Radieschen waschen, trockentupfen und klein schneiden. Senf, 1 EL Schalotten, 1 TL Sardellen, Kapern, 1 TL Eigelb, Pfefferkörner, Öl, Radieschen und Essiggurken hinzugeben, vorsichtig vermengen und alles gut und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Bevor man das Fleisch durch den Fleischwolf gibt, kann man es mit etwas Zucker und Paprikapulver marinieren. Dadurch bleibt das Fleisch eine sehr lange Zeit lang rot. Nach dem Durchlassen tun Sie das Fleisch in einer Schüssel auf Eis, dann bleibt es perfekt.

Für das Ei:

4 Bio-Eier
400 ml gutes Olivenöl
400 ml Pflanzenöl

Öl auf 58 Grad erhitzen. Eier trennen, Eigelbe auffangen und diese in das erhitzte Öl geben und 35 Minuten ziehen lassen.



**PROFI
TIPP**

Das Aroma vom Ei wird beim Konfieren ganz besonders fein herausgearbeitet. Das übriggebliebene Öl kann man danach gut anderweitig verwenden, da das Öl das Ei beim Konfieren verschließt und si auch den Geschmack des Eis nicht annimmt.

Für das Espuma:

260 g Pellkartoffeln (Grenaille)
2 kleine Schalotten
20 g Butter
150 ml Sahne
100 ml Geflügelfond
1 EL Pro Espuma (Warm)
Neutrales Öl, zum Anbraten

Pellkartoffeln je nach Geschmack mit oder ohne Schale in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne zunächst in Öl und dann mit Butter knusprig braun anbraten. Schalotten abziehen, klein schneiden und dazugeben. Auf einem Sieb abtropfen und etwas abkühlen lassen. Butter erhitzen, sodass Nussbutter entsteht. Lauwarme Kartoffeln mit Fond, Nussbutter und Sahne in einem Mixer ganz fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Pro Espuma zugeben. Die

Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Sud:
2 kleine Metzgerzwiebeln
Etwas Olivenöl
2 EL Dashi Sud
1 TL Xanthan
1 EL Pflanzenöl, zum Braten

Für die Garnitur:
1 kleine Knolle (ca. 30 g)
Weißer Alba Trüffel
200 g Wildkräutersalat (ganz fein)

Masse nun in eine Siphon-Flasche geben und zwei Kapseln Stickstoff einlassen. Die Flasche in einem Wasserbad warm stellen.

Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und im Pflanzenöl gut anrösten. Mit Dashi Sud auffüllen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Kurz abkühlen und mit Xanthan ein wenig abbinden und etwas Olivenöl mititerrühren.

Wildkräuter waschen und trockentupfen.

Das Tartar auf einen tiefen Teller geben und mit einem Esslöffel eine kleine Mulde eindrücken. Das konfierte Eigelb vorsichtig hineingeben und das Bratkartoffel-Espuma vorsichtig aufsprühen. An die Seite etwas angemachte Wildkräuter und etwas vom Röstzwiebelsud angießen. Den Trüffel ganz dünn darüber hobeln und das Gericht servieren.