


Alexander Herrmann | Weihnachtliches Rinder-Tatar mit Mandarinenfilets, Rotwein-Mayo, Cashews und Cantuccini-Chips

 happy-mahlzeit.com/2021/12/11/alexander-herrmann-weihnachtliches-rinder-tatar-mit-mandarinenfilets-rotwein-mayo-cashews-und-cantuccini-chips

Zutaten für 4 Personen

Für das Tatar:

- 600 g Rinderfilet, fein und fettarm
- 1 Messerspitze Cayenne
- Salz
- Pfeffer
- Quatre Epices (französisches "Viergewürz")
- Pflanzenöl

Zubereitung:

Das Rinderfilet in feine Würfel schneiden. Am besten gelingt dies, wenn man das Rinderfilet im Tiefkühlfach anfriert (nicht durchfrieren!), mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben von ca. 2 mm schneidet und anschließend gleichmäßig würfelt.

Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen, eine kleine Prise Cayenne und großzügig "Quatre Epices" zugeben, gut vermengen, abschmecken und zuletzt einen kleinen Schuss Pflanzenöl unterrühren.

Es ist wichtig, erst das Tatar fertig abzuschmecken bevor man das Öl zugibt, weil das Öl sich wie ein Film um das Fleisch legt und dann die Aufnahme der Gewürze erschwert.

Für die Pfeffer-Cashews:

- 200 g Cashewkerne
- 1 Prise schwarzer Pfeffer, grob gestoßen
- 1 EL Eiweiß
- Meersalz

Zubereitung:

Die Cashewkerne in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft 10 – 12 Minuten hellbraun rösten. Anschließend in eine Schüssel füllen und mit dem Eiweiß, Salz und Pfeffer durchschwenken. Dann zurück in die Auflaufform und etwa 10 Minuten bei 100°C nachtrocknen.

Für die geschmorten Mandarinenfilets:

- 4 Mandarinen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Puderzucker

Zubereitung:

Die Mandarinen filetieren, den Saft auffangen, mit etwas Salz abschmecken, zurück zu den Mandarinenfilets in eine Schüssel geben und mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.

Anschließend abtropfen, auf ein Backblech oder in eine Auflaufform geben, mit einer kleinen Prise Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft etwa 10 – 12 Minuten schmoren.

Für die Rotwein-Gewürz-Mayo:

- 300 ml Rotwein
- 250 ml Rapskernöl
- 4 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 Stange Zimt
- 2 Sternanis
- 1 Nelke
- 1 TL Pimentkörner
- Salz
- Zucker

Zubereitung:

Den Rotwein in einem kleinen Topf zusammen mit den Gewürzen aufkochen und um 2/3 auf 100 ml einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen.

Eigelb, Senf und Rotweinreduktion in einen Mixbecher füllen. Mit Hilfe eines Pürierstabes zu einer cremigen Mayonnaise aufmixen und dabei langsam das Öl einlaufen lassen. Anschließend mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Cantuccini-Chips:

- 150 g Nussbrot oder etwas weiches Cantuccini
- 2 EL Butter

Zubereitung:

Das Nussbrot in etwa 2 – 3 mm dünne Scheiben schneiden (am besten anfrieren und mit einer Aufschnittmaschine schneiden), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit flüssiger Butter einpinseln, mit einem weiteren Blatt Backpapier bedecken, mit einem Backgitter beschweren und für etwa 10 – 12 Minuten bei 160°C Umluft im Backofen backen. Anschließend herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen.

Anrichten:

Zum Anrichten das Tatar mittig auf 4 Tellern verteilen (am besten mit Hilfe eines Rings), die Mandarinenfilets darauf verteilen, einige Tupfer Gewürz-Mayo mit einem Spritzbeutel dazwischensetzen, mit den Pfeffer-Cashews bestreuen und die Cantuccini-Chips hineinstecken. Wer das Gericht ganz außergewöhnlich anrichten möchte, kann auch Gläser statt Teller verwenden.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: MDR – Riverboat