

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2024 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Tanja Viefhues

Beef tartare auf Avocado und Apfel mit gebackenem Eigelb, Kartoffelstroh und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Beef tartare:

200 g Rinderfilet
12 g Kapern
2 Cornichons
2 kleine Schalotten
¼ TL Dijonsenf
2 Zweige glatte Petersilie
¼ Bund Schnittlauch
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Rosenscharfes Paprikapulver
Zucker, zum Abschmecken
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet sorgfältig von Haut und Sehnen befreien. Zuerst das Rinderfilet in feine Streifen scheiden. Diese mit Zucker und beiden Paprikapulvern würzen. Das Fleisch sehr fein hacken, in eine Schüssel geben und auf ein Eisbad stellen.

Schalotten abziehen und sehr fein hacken. Cornichons und Kapern ebenfalls fein schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Das Fleisch mit den anderen Zutaten vermischen und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.

Für die Avocado und den Apfel:

1 Avocado
½ grüner Apfel
1 Limette, Saft
2 Zweige glatte Petersilie
Olivenöl, zum Verfeinern
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado von Schale und Kern befreien und gleichmäßig würfeln. Apfel waschen, trockentupfen und ebenfalls gleichmäßig würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Limette auspressen und Saft auffangen. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

2 vorwiegend festkochende Kartoffeln
Mehl, zum Mehlieren
Pflanzenöl, zum Frittieren
Fleur de Sel, zum Würzen

Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden oder mithilfe einer Küchenmaschine raspeln. Kartoffelstreifen für 15 Minuten in Wasser legen und die Stärke etwas herauswaschen. Kartoffelstreifen in Mehl wenden und goldbraun in Öl frittieren. Kartoffelstroh auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit Fleur de Sel würzen.

Für das gebackene Eigelb:

2 Eier
1 TL schwarzer Sesam
4 EL Paniermehl
2 Prisen Fleur de Sel
Pflanzenöl, zum Frittieren

Eier trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb vorsichtig in Paniermehl wenden und vorsichtig im heißen Öl frittieren. Das gebackene Eigelb vor dem Servieren mit Fleur de Sel würzen und mit schwarzem Sesam garnieren.

Für den Wildkräutersalat:

50 g Wildkräuter
50 g Pinienkerne
1 TL mittelscharfer Senf
3 Himbeeressig
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
Rosenscharfes Paprikapulver, zum
Abschmecken
3 EL Sonnenblumenöl
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die restlichen Zutaten zu einem Dressing verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Für die Garnitur:

4 Himbeeren

Gericht mit Himbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.