

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. April 2025 ▪  
Vorspeise mit Mario Kotaska



Kevin Trinder

**Beef tartare mit Kimchi-Mayonnaise, Kartoffelchips, gekochtem Wachtelei, Rote Bete und Schnittlauch-Öl**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Tartare:**

200 g Rinderfilet  
1 Schalotte  
1 Bund Schnittlauch

Den Backofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Rinderfilet von Hand in sehr kleine Würfel von ca. 1 cm Größe schneiden. Schnittlauch fein herunterschneiden. Schalotte abziehen und feinhacken. Alles in eine Schüssel geben und vermengen.

**Für die Kimchi-Mayonnaise:**

1 TL fermentierter Kimchi  
1 Sardellenfilet  
1 Zitrone, Saft  
1 Ei  
1 TL Dijonsenf  
200 ml neutrales Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb auffangen. Kimchi, Sardelle, Senf und Eigelb in einen Mixer geben, verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit neutralem Pflanzenöl zu einer Mayonnaise hochziehen.

Mayonnaise zum geschnittenen Filet dazugeben, vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Etwas Mayonnaise in eine Squeeze-Flasche abfüllen.

**Für die Kartoffel-Chips:**

1 große, festkochende Kartoffel  
Öl, zum Bestreichen

Kartoffel in dünnen Scheiben schneiden, mit Öl einstreichen und für ca. 9 Minuten in den vorgeizten Backofen geben.

**Für das Wachtel-Ei:**

2 Wachtel-Eier

Wasser aufsetzen und Wachteleier für 2 ½ Minuten kochen.

**Für das Schnittlauch-Öl:**

2 Bund Schnittlauch  
500 ml Pflanzenöl

Pflanzenöl leicht auf niedriger Stufe erhitzen. Das erhitzte Öl und den Schnittlauch zusammen in einen Mixer geben, mixen und durch ein Passiertuch in ein separates Gefäß mit Deckel geben. Dieses in Eiswasser herunterkühlen.

**Für die Rote Bete:**

1 rohe Rote Bete  
¼ Zitrone, Saft  
1 TL neutrales Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und würfeln. Zitrone auspressen und den Saft gemeinsam mit Öl über die Rote Bete geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Kresse, zum Garnieren  
Wildkräuter, zum Garnieren

Kresse und Kräuter über das Gericht geben.

Das Gericht in tiefen Tellern anrichten und servieren.