

Vorspeise

Tatar de Boeuf

Zutaten:

400 g Rinderfilet
0.5 St. Bananenschalotten
80 g Crème fraîche
0.2 Bund Schnittlauch
1 TL Kapern
20 g Sardellenfilets (Anchovis)
1 TL Dijonsenf, grob
100 g Baby Leaf Salat
4 St. Bauernbrot
2 St. Eigelb
0.5 St. Zitrone
Salz
Tabasco
Olivenöl
Worcester Sauce
Pfeffer
Cognac
Öl
Zucker
2 St. Tomaten

Zubereitung:

Das Bauernbrot in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Öl bepinseln. Auf dem Gitter im Backofen bei ca. 180°C goldbraun rösten. Für das Tatar das Rinderfilet sehr, sehr fein hacken. Schalotten in feine Würfel schneiden und Kapern, sowie die Sardellen fein hacken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Zuerst das Fleisch leicht salzen und dann etwas Öl und Eigelb dazu geben. Nun die Schalotten, Sardellen, Kapern und den Senf unter arbeiten. Mit Pfeffer, einem Spritzer Tabasco, Worcestershire, Cognac abschmecken und ein wenig Schnittlauch zugeben. Creme Fraiche mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und restlichem Schnittlauch verrühren. Die Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Dann mit etwas Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Den Salat ebenfalls auf gleichem Wege marinieren und beides zusammen mit dem Tatar, Brotchips und Creme Fraiche servieren.