



LEONHARD BADER
KULINARIK

RINDERTATAR MIT RÖSTZWIEBELN UND GERÖSTETEM BAGUETTE

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

FÜR DAS RINDERTATAR:

500g Rinderfilet oder Rinderhüfte
2 Tl Salz
½ Tl Zucker
½ Tl Paprikapulver
3 St. Schalotten
5 St. Cornichons
2 El. Kapern
2 Sardellenfilets
1½ Tl Ketchup
1 Tl Senf
4 EL Olivenöl
3 St. Eigelb
1 Tl geschroteter schwarzer Pfeffer

FÜR DIE RÖSTZWIEBELN:

2 St. Zwiebeln
2 El Mehl Typ 405
½ Tl Paprikapulver „Edelsüß“
Salz
Fett zum Frittieren

FÜR DIE GARNITUR:

4 Wachteleier
8 Kapernäpfel
etwas geputzter Salat
gezupfter Kerbel

WEITERE REZEPTE UNTER
das-scheibehardt.de/rezepte

ZUBEREITUNG

Das Rindfleisch in Streifen schneiden und mit dem Salz, Zucker und Paprikapulver vermengen und durch die Mittlere Scheibe des Fleischwolfes drehen. Alternativ zum Fleischwolf kann man auch mit einem sehr scharfen Messer das Fleisch fein hacken. Das zerkleinerte Fleisch in eine Schüssel, welche auf Eis steht geben. Die Schalotten und Cornichons in feine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets mit den Kapern fein verhacken. Sämtliche Zutaten bis auf das Olivenöl zum Fleisch geben und miteinander vermengen. Zum Schluss das Olivenöl zugeben und nochmals nachschmecken. Das Tatar auf dem Eis stehen lassen bis es richtig gut durchgekühlt ist.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Das Mehl und den Paprika miteinander vermischen und die Zwiebeln darin wälzen. Einen Topf mit dem Frittierfett aufstellen und erhitzen. Die Zwiebeln bei ca. 140°C darin langsam goldbraun ausbacken. Die fertigen Zwiebeln zum Abtropfen auf ein Küchentuch geben und leicht salzen.

Das Baguette in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl und Butter erhitzen und die Baguettescheiben bei mittlerer Hitze drin goldbraun braten. Herausnehmen und ebenso wie die Röstzwiebeln auf ein Küchentuch legen.

Aus den Wachteleiern in einer Pfanne zu kleinen Spiegeleiern braten. Den Salat mit etwas Vinaigrette nach Belieben marinieren.

Das Tatar zu einem Taler formen oder zu Nocken abstechen und auf dem Teller platzieren. Die Röstzwiebeln und Wachtelspiegeleiern daraufsetzen und den marinierten Salat an die Seite setzen. Kapernbeeren und Kerbel anlegen. Das geröstete Baguette extra reichen oder auf dem Teller mitservieren.

Guten Appetit