

Karlheinz Hauser
Rindertatar mit Bratkartoffelschaum und confiertem Eigelb

Dienstag, 28. März 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: schwer
Gourmet-Küche

Zutaten

Für den

Bratkartoffelschaum:

300 g Kartoffeln,
vorwiegend festkochend
1 Zwiebel
50 g geräucherter
Bauchspeck
1 EL Butterschmalz
150 ml Geflügelfond
50 ml Bratensauce
150 ml Sahne



Für das Confiertes Eigelb:

100 g Butter
4 Eigelb

Für das Tatar:

2 rote Zwiebeln
4 Cornichons
2 Sardellenfilets (Anchovis)
2 EL Kapern
1/2 Bund Schnittlauch
500 g Oberschale vom Rind
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
1 EL Senf
5 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und etwas abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Die Butter in einem Topf schmelzen und auf ca. 65 Grad erhitzen.
4. Die Eigelbe jeweils einzeln in sog. Egg-Coddler (Gefäß zum Erhitzen von Eiern) geben, die flüssige Butter vorsichtig darauf gießen, bis das Eigelb jeweils bedeckt ist. Die Coddler in eine Auflaufform aus Blech setzen, etwas Wasser angießen, sodaß die Coddler etwa bis zur Hälfte im Wasser stehen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen.
5. Für das Tatar Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Cornichons in feine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets mit den Kapern fein hacken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden.
6. Das Rindfleisch in Streifen schneiden, mit etwas Salz und Pfeffer vermengen und durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfes drehen.
Tipp: Alternativ zum Fleischwolf kann man auch mit einem sehr scharfen Messer das Fleisch fein hacken.
7. Gehacktes Fleisch mit den vorbereiteten geschnittenen Zutaten und dem Senf gut vermischen. Zum Schluss Olivenöl untermischen und alles abschmecken. Die Schüssel auf eine Schüssel mit Eiswürfeln setzen und so bis zum Servieren lagern.

8. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln.
9. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin anbraten, Speck und Zwiebelwürfel zugeben und goldbraun rösten.
10. In der Zwischenzeit Geflügelfond, Sauce und Sahne in einem Topf erwärmen.
11. In einen Mixer die Bratkartoffeln geben, mit den heißen Flüssigkeiten auffüllen und sehr fein mixen. Alles in einen Siphon (Espuma-Spender) füllen.
12. Das Tatar auf Tellern anrichten, z.B. mit einem Anrichtering. Die Butter aus dem Egg-Coddler entfernen und das Eigelb vorsichtig auf das Tatar gleiten lassen. Den Bratkartoffelsaum aus dem Siphon darum herum verteilen. Dazu passt Baguette.

Pro Portion: 801 kcal / 3354 kJ
16 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß, 65 g Fett