



Rezeptkarte

Rindertatar
mit Caviar Crunch
auf kleinen Kartoffelrösti

Rindertatar mit Caviar Crunch auf kleinen Kartoffelrösti

Zutaten (4 Personen):

Rindertatar: 350 g Rinderfilet pariert, 2 EL Rapsöl,
2 TL Tatar-Hackepeter-Gewürz, 1 TL Senf, 1 TL Schalotte in
feine Würfel, 5 g Petersilie fein gehackt, 2 Eigelbe, 2-3 TL Caviar
Crunch, 2 TL Ketchup, Salz, Pfeffer weiß

Kartoffelrösti: 600 g festkochende Kartoffeln, 2 Eigelbe, Salz,
Steakpfeffer, Muskatnuss; Kerbelspitzen, 100 g Crème Fraîche,
Caviar Crunch als Topping

Zubereitung (ca. 1 Stunde):

Das Rinderfilet in feine Würfel schneiden, mit den restlichen
Zutaten gut vermengen und mit Salz und weißem Pfeffer
abschmecken. Bis zum Anrichten kaltstellen.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen und auf einer groben Reibe
raspeln. Nun mit Salz würzen und circa 15 Minuten stehen
lassen, damit sie Wasser ziehen. Jetzt mit einem Küchentuch die
Kartoffeln gut ausdrücken, die Eigelbe untermengen und mit
Steakpfeffer aus der Mühle sowie geriebener Muskatnuss würzen.
In einer heißen Pfanne kleine Rösti leicht schwimmend in Fett
von jeder Seite 4-5 Minuten kross ausbacken. Damit sie eine
runde Form bekommen einfach einen kleinen Metallring oder
Ausstecher benutzen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
Das Tatar auf den lauwarmen Kartoffelrösti anrichten. Mit
Crème Fraîche, Caviar Crunch und Kerbel garnieren.