

Rindertatar mit konfiertem Eigelb

Rezept von Marc André Kaltwasser, Kaltwassers Wohnzimmer Zwingenberg

Zutaten:

250g Rinderfilet
5 Kapern
1 Sardelle
1 TL. Ketchup
1 Granny Smith Apfel
50g Rettich
Essig
5 Eier
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Sauerklee, Gundermann, Vogelmier

Zubereitung Rindertatar:

Das Rinderfilet sowie 5 Kapern, eine Sardelle in kleine feine Würfel schneiden und mit 1 TL. Ketchup, Olivenöl, Salz und Pfeffer zusammen verrühren. Anschließend den Granny Smith Apfel sowie 50g Rettich auch in kleine Würfel schneiden und in Essig einlegen.

Zubereitung konfiertes Eigelb:

5 Eier trennen. Öl auf 67 Grad erhitzen und das Eigelb ca. 2-3 Std. hineinlegen. Anschließend vorsichtig heraus nehmen, salzen, auf dem Tatar anrichten.

Anrichten:

Alles mit dem eingelegten Rettich und den Apfelstücken sowie Garnitur aus dem Wald (Sauerklee, Gundermann, Vogelmier) garnieren.