

Andi und Alex am Sonntag

Rezept von Alexander Fankhauser

Knuspriges Beef Tatar mit Kaviar

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

200 g Rinderfilet, 3 Schalotten, 2 Cornichon-Gurken, 1 gehäufter TL Paprikapulver, 1 TL Dijon-Senf, 1/2 EL Ketchup, 1 Schuss Cognac, 1 TL gehackte Sardellen, 1 TL gehackte Kapern, Olivenöl, 4 Wachteleier, 4 Scheiben Tramezzini-Brot, 2 Eiklar zum Bestreichen, 1 Eidotter, 1 Schuss Weißwein, 60 g zerlassene Butter, 1 TL gehackten Estragon, Salz, Pfeffer, Tabasco, 1 Bund Rucola, Öl zum Frittieren; Kaviar (Menge und Sorte je nach Möglichkeit).

Zubereitung

Das Tramezzini-Brot mit einem Nudelholz dünn ausrollen und in Bahnen schneiden. Jeweils zwei Bahnen kreuzförmig übereinander legen. Quadratische oder rechteckige Ausstechformen mit dem Brot auslegen.

Das Rinderfilet fein hacken. Schalotten und Gurken ebenfalls fein hacken und mit Dijon-Senf, Ketchup, Cognac, Sardellen, Kapern, sowie einem Schuss Olivenöl und dem Paprikapulver verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Das gehackte Rinderfilet mit einer Gabel unterheben.

Die Wachteleier in Eiklar und Eidotter trennen. Die ausgelegten Formen mit dem Tatar füllen. Mit einem Kochlöffel eine Mulde in das Tatar drücken und die Wachteleidotter vorsichtig in die Mulde einlaufen lassen.

Mit Tatar auffüllen und den Brotmantel schließen. Aus der Form nehmen und die Ränder mit Eiklar bestreichen.

Den Eidotter mit dem Weißwein über Wasserdampf aufschlagen, danach die zerlassene Butter langsam einrühren, mit Salz, Pfeffer und gehacktem Estragon abschmecken. In einem Topf ausreichend Fett erhitzen, bis es leicht zu rauchen beginnt.

Die vorbereiteten Tatarstücke einzeln im Öl lediglich ca. 5 Sekunden frittieren und sofort auf der Sauce béarnaise anrichten. Mit Kaviar und Rucola servieren.