

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 23. Dezember 2016**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

## **Knuspriges Beef Tatar**

**30 Minuten/für Ehrgeizige**



### **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 Tramezzinibrot, 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.

### **Zubereitung**

Das Tramezzinibrot mit einem Nudelholz dünn ausrollen. In Bahnen schneiden und jeweils zwei Bahnen kreuzförmig übereinanderlegen. Quadratische oder Rechteckige Ausstechformen damit auslegen, sodass ein Würfel entsteht.

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 geschnittene 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 Tartar drücken und die Wachteleidotter vorsichtig in die Mulde einlaufen lassen. Mit Tatar auffüllen und den Tramezzinimantel 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. Jetzt ausreichend Fett in einem Topf erhitzen, bis es leicht zu rauchen beginnt. Die Tatarwürfel einzeln im Öl in ca. 5 Sekunden frittieren und sofort auf der Sauce béarnaise anrichten. Mit Rucola garniert servieren.