

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Warmer Parmesanschaum mit Beef Tatar

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Parmesanschaum: 300 g Erdäpfel (geschält, mehligkochende Sorte), 80 g Parmesan (gerieben), 150 ml Milch, 50 ml Obers, 25 g braune Butter, Salz, frisch geriebene Muskatnuss.

Für das Beef Tatar: 400 g Rindsfilet, 80 g Schalotten, 1 EL Petersilienblätter, 100 g Essiggurkerl, 1 EL Kapern, 1 TL Sardellenpaste, 1 TL Senf, 1 EL Ketchup, 1 TL Paprika (geräuchert), Salz, Pfeffer, 5 EL Olivenöl, 2 Eidotter.

Zum Anrichten: braune Butter, Schnittlauch, Gartenkresse.

Zubereitung

Für den Parmesanschaum die Erdäpfel in 4 cm-Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen und abseihen. Mit der Milch, Obers, Parmesan, 50 ml Erdäpfelwasser und der Butter in einem Mixer oder mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse mixen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Wenn die Masse zu dick ist, mit etwas Milch verdünnen. Die Masse passieren und in eine Siphonflasche füllen. Nacheinander drei Patronen in das Gerät laden, dabei kräftig schütteln. Die Flasche im Wasserbad warm halten.

Für das Beef Tatar das Rindsfilet von Sehnen und Fett befreien und zuerst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen, in feine Scheiben schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Petersilie, Essiggurkerl und Kapern fein hacken.

Sardellenpaste, Senf, Ketchup, Paprika, Salz und Pfeffer, Olivenöl und die Eidotter dazugeben und alle Zutaten sorgfältig vermengen. 20 Minuten kühl stellen und vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

Beim Anrichten 2 Esslöffel Tatar in einen tiefen Teller geben und mit dem Parmesanschaum auffüllen. Mit brauner Butter beträufeln und mit Kresse und Schnittlauch bestreuen.