

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Köchin: Lisa Wieland

Beef Tartar mit Ingwer, Frühlingszwiebel und knusprigem Knoblauch, Bierstangerl

Zutaten

(4 Personen)

Für das Tartar

- 400 g Rinderfilet
- etwas frischer Ingwer
- 2-3 Knoblauchzehen
- etwas Öl zum Frittieren
- 1 EL Sesamöl
- etwas Erdnussöl
- etwas Salz
- 1 EL Sojasauce
- 1 Schalotte
- etwas Honig
- 1 Frühlingszwiebel
- etwas frischer Koriander

Für das Bierstangerl

- 300 g Weizenmehl glatt
- 100 g Dinkelmehl fein
- 1 Würfel Hefe
- 1 Glas dunkles Bier

Quelle: ORF extra

- etwas Zucker
- etwas grobes Meersalz

Für die Garnitur

- weißer gerösteter Sesam zum Bestreuen
- etwas frittiertes Knoblauch
- Frühlingszwiebelringe

Zubereitung

1. Für die Bierstangerl das Dinkelmehl, das Weizenmehl, die frische Hefe, etwas Zucker, ein wenig grobes Meersalz und das Bier in einer Schüssel miteinander vermengen und mit einem Kochlöffel zu einem kompakten Germteig schlagen. Im Anschluss den Teig an einem warmen Ort rasten lassen.

2. Für das Tartar zuerst den Ingwer in feine Streifen, die Schalotte in feine Würfel schneiden und den Knoblauch blättrig hobeln. Dann den Knoblauch in Öl frittieren, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen.

Tipp: Knoblauch immer etwas frühzeitig aus dem Frittierfett herausnehmen, da er noch nachzieht und sonst bitter wird!

3. Den Hefeteig, der nun etwas aufgegangen ist, erneut mit einem Kochlöffel durchschlagen und dann auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Dünne Stangerl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 180° C Umluft für etwa 10 Minuten backen.

4. Nun das Rinderfilet in kleine Würfel schneiden und in eine vorgekühlte Schüssel geben. Wenn man mit rohem Rindfleisch arbeitet, sollte man aus hygienischen Gründen darunter noch eine Schüssel mit etwas Eis stellen.

5. Die geschnittenen Zutaten (Ingwer, Schalotten) beimengen, die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und ebenso begeben. Etwas von der grünen Seite der Jungzwiebel für die Garnitur beiseitestellen.

6. Nun das Tartar mit ein wenig Honig, Sojasauce, Sesamöl, Erdnussöl und etwas frisch gemahlener Pfeffer abschmecken. Etwa $\frac{3}{4}$ des frittierten Knoblauchs fein hacken und auch dazugeben; den Rest für die Garnitur verwenden.

7. Das Tartar noch einmal gut verrühren und anschließend auf die Arbeitsfläche geben. Dann mit einem Messer alles durchhacken, sodass sich alle Aromen gut verbinden. Frischen Koriander hacken, unter das Tartar geben und mit einer Prise Salz würzen.

8. Das Tartar in einer kleinen Schüssel anrichten und mit etwas geröstetem, weißen Sesam bestreuen. Die übrigen Knoblauchchips und die grünen, fein geschnittenen Frühlingszwiebelringe darüber geben und gemeinsam mit einem Bierstangerl servieren.