

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Beef Tatar mit Avocado Creme

Koch: Nazim Yay

Zutaten

(4 Personen)

Für das Tatar

- 400 g Rinderfilet
- 1 EL Kapernbeeren ohne Stiel
- 2 Essiggurken
- 1 Schalotte (oder 1 kleine Zwiebel)
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 1 Schuss Tabasco
- 1 EL Estragon Senf
- 1 EL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer

Für die Avocado creme

- 2 Avocados
- Abrieb und Saft einer Bio Limette
- Salz
- Pfeffer
- ½ Chilischote oder Chiliflocken
- 1 EL Olivenöl

Für die Garnitur

- verschiedene Kressesorten
- Salz
- Pfeffer

Zum Anrichten:

- 1 Servierring / runder Ausstecher

Zubereitung

1. Für das Tatar das Rinderfilet zuerst in ganz dünne Scheiben schneiden und diese anschließend in sehr kleine Würfel schneiden. Die Schalotte, die Kapernbeeren und die Essiggurken fein hacken und in eine Schüssel geben. Das geschnittene Rinderfilet dazugeben und mit der gehackten Petersilie, dem Olivenöl, dem Senf, dem Tomatenmark und einem Schuss Tabasco vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die Avocadocreme die Avocados halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Im Anschluss das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Dann mit Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und Limettensaft würzen. Ein wenig Olivenöl und eine halbe, sehr fein geschnittene Chilischote (oder Chiliflocken) dazugeben und die Creme nochmal gut verrühren.

3. Zum Schluss das Tatar mit einem Servierring oder einem runden Ausstecher mittig auf einem flachen Teller anrichten und eine Schicht von der Avocadocreme daraufsetzen. Alternativ kann man auch Nocken aus dem Tatar machen. Nun noch mit etwas frischer Kresse, Salz und Pfeffer garnieren, servieren und genießen.