

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

Fotocredit: Simeon Baker



Beef Tatar im Schüttelbrotmantel von der alten Milchkuh

Zutaten

(4 Personen)

- 400 g Rindsnuss von der alten Kuh

Für die Marinade

- 25 g Sauerrahm
- 20g Kapern gehackt
- 1 EL Senf
- 25 ml Milch
- 70g Ketchup
- 2 EL Petersilie frisch gehackt
- 50 g Essiggurken

Für die Panier

- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 200 g Schüttelbrot
- Sonnenblumenöl zum frittieren

Für den Krensauce

- 25 g Sauerrahm
- 25 ml Milch

Quelle: ORF extra

- Salz
 - Pfeffer
 - 10 g Kren
-
- Wildkräutersalat
 - Apfel-Balsamico Essig
 - Salz
 - Pfeffer
 - Olivenöl
-
- Orangenöl

Zubereitung

Marinade:

Sauerrahm, Kapern und Senf mit einem Schneebesen glattrühren. Milch, Ketchup und Petersilie unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Zum Schluss kleingeschnittene Essiggurken hinzufügen.

Beef Tatar Schüttelbrotmantel:

Fleisch in kleine Würfel schneiden. Mit der Marinade vermischen. Aus dem Rinder Tatar Kugeln formen (ca. 60g) und panieren mit Mehl, verquirlten Eiern und Schüttelbrotbröseln. Im Sonnenblumenöl frittieren.

Krensauce:

Sauerrahm mit Milch verrühren, salzen und pfeffern. Kren auf einem Geschirrtuch reiben und dann mit Wasser abspülen, um den scharfen Saft zu reduzieren, dann zusätzlich kleinhacken. mit Mixer zu einer Mayonnaise verrühren. Mit küren Salz abschmecken.

Wildkräutersalat mit Salz, Pfeffer, Apfel-Balsamico-Essig und Olivenöl marinieren.

Die frittierten Kugeln beim Servieren mit Orangenöl beträufeln.