

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Tamara Lerchner

Knuspriges Rindertartar mit andgedrückten Rosmarinkartoffeln, Senfmayonnaise und Kren-Sauerrahm

Zutaten

(4 Personen)

Für die Marinade

- 15 g Schalotten fein gewürfelt
- 30 g Essiggurken fein gehackt
- 15 g Kapern fein gehackt
- 1 EL Senf
- 3 EL Ketchup
- 1 Prise geräucherter Paprika
- Spritzer Worcestersauce
- Salz und Pfeffer zum würzen

Für das Rindertartar

- 400 g Rindsnuss pariert und fein gewürfelt
- 1 Ei
- 3 EL Wasser
- 1 Tasse Weizenmehl
- ca. 50 g Pankobrösel gemischt mit ca. 50 g geriebenem Schüttelbrot
- Neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken

Für die Senfmayonnaise

- 3 EL Mayonnaise
- 1 EL grober Senf
- ½ EL süßer Senf
- ½ EL Dijon Senf
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)

Für den Kren-Sauerrahm

- 5 EL Sauerrahm
- 2 EL Griechisches Joghurt
- 20 g frisch geriebener Kren
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)

Für die Rosmarinkartoffeln

- 12 kleine Kartoffeln
- 1 Lorbeerblatt (für das Kochwasser)
- eine Prise Salz
- 1 Rosmarinzweig
- 1 EL Butter
- etwas Meersalz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Tartar die Rindsnuss grob schneiden. Für die Marinade die Schalotten, die Essiggurken und die Kapern in feine Würfel schneiden und anschließend mit Senf, Ketchup, geräuchertem Paprikapulver, einer Prise Salz und Pfeffer sowie einem Spritzer Worcestersauce vermischen, zum Fleisch geben und nochmal abschmecken.

2. Nun die Kartoffeln in gesalzenem Wasser in der Schale mit einem Lorbeerblatt kochen. Dann die Kartoffeln andrücken und in der Pfanne von beiden Seiten in Butter anbraten. Einen Zweig Rosmarin zugeben, mit Meersalz und Pfeffer würzen und gut durchschwenken.

3. Kleine Kugeln aus der Tartar-Masse formen und panieren. Zuerst mit Mehl stauben, dann durch das mit 3 EL Wasser verquirlte Ei ziehen und in den Bröseln aus Panko und Schüttelbrot wälzen.

4. Anschließend die Kugeln in heißem Fett ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Tartar sollte innen noch roh sein.

- 5.** Für die Senfmayonnaise die Mayonnaise, die verschiedenen Senfsorten, etwas Salz und Pfeffer sowie den Saft und Abrieb einer Zitrone vermengen.
- 6.** Für den Kren-Sauerrahm den Sauerrahm, das Griechische Joghurt, den frisch geriebenen Kren, etwas Zitronensaft und ein wenig Zitronenabrieb zusammenrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7.** Zum Schluss das Rindertartar mit der Senfmayonnaise auf einem flachen Teller anrichten. Nebenbei eine Schüssel mit den Rosmarinkartoffeln anrichten und den Kren-Sauerrahm als Dip dazu servieren.