

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Rindertatar | confiertes Eigelb | Kartoffelespuma

**Koch: Lukas Kienbauer**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Tatar

- 400 g Rinderfilet
- 1 TL fein gehackter Schnittlauch
- 2 EL Olivenöl
- Cayennepfeffer
- Salz

Für das confierte Eigelb

- 200 g flüssige, braune Butter (ca. 65° C warm)
  - 4 Eidotter

Für der Kartoffelespuma

- 500 g Kartoffeln (mehlig, geschält)
- 150 g Sahne
- 150 g Milch
- 100 g braune Butter
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- 1 Siphon-Flasche
- 1 Sahnekapsel

Zum Anrichten

- grobes Meersalz
- frischer Schnittlauch

Quelle: ORF extra

- Kapuzinerkresse

## Zubereitung

**1.** Für den Kartoffelespuma zuerst die geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln in gesalzenem Wasser weichkochen.

**2.** Für das Tatar das Rinderfilet in feine Würfel schneiden, jedoch nicht faschieren – es soll noch eine Struktur erkennbar sein. Dann mit Salz würzen und den Schnittlauch fein schneiden und untermengen. Das Tatar nun mit dem Olivenöl und etwas Cayennepfeffer marinieren.

**Tipp:** Wenn man das geschnittene Fleisch salzt und ein paar Minuten stehen lässt, bevor man es mariniert, bekommt es eine sehr schöne rote Farbe.

**3.** Für das confierte Eigelb die braune Butter in einem Topf auf etwa 65° C erwärmen und die Eidotter für 10 Minuten darin temperieren.

**4.** Nun die gekochten Kartoffelwürfel abseihen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Milch und die Sahne in einem Topf erhitzen und über die Kartoffelmasse gießen. Dann die braune Butter hineinrühren und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Masse durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren und in eine Siphon-Flasche füllen. Diese mit einer Sahnekapsel versehen und einmal auf den Kopf stellen.

**5.** Zum Schluss das Tatar in einer kleinen Schüssel anrichten. In die Mitte eine kleine Mulde drücken, ein confiertes Eigelb darin platzieren und mit grobem Salz würzen. Das Ganze mit dem Kartoffelespuma aus der Siphon-Flasche abdecken und mit frisch geschnittenem Schnittlauch und Kapuzinerkresse garnieren. Servieren und genießen.