Beef Tatar mit eingelegtem Spargel

Zutaten:

Für das Tatar:

200 g Rindslungenbraten, ganz fein handgeschnitten
1 TL körniger Senf
1 TL Dijon-Senf
1 TL eingelegte grüne Pfefferkörner oder Senfkörner
1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
4–5 Gurkerl, fein gewürfelt
1 TL Olivenöl
Salz & schwarzer Pfeffer

Für den eingelegten Spargel:

1 Bund grüner Spargel
1 Bund weißer Spargel
150 ml Weißweinessig
150 ml Wasser
1 TL Zucker
1 TL Salz

Für die Zitronen-Dill-Crème fraîche:

3 EL Crème fraîche
Abrieb einer halben Bio-Zitrone
1 TL Zitronensaft
1 TL frischer Dill, fein gehackt
Salz

Außerdem:

2 Scheiben Sauerteigbrot oder Brioche
Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Tatar:

Rindfleisch fein schneiden. Mit körnigem und Dijon-Senf, Senfkörnern, Schalotte, Cornichons und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz durchziehen lassen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

2. Spargel:

Beide Spargelsorten schälen (weißen komplett, grünen nur unten), schräg in feine Scheiben schneiden. Essig, Wasser, Zucker und Salz aufkochen. Den Spargel in ein Glas oder eine Schüssel geben, mit dem heißen Sud übergießen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

3. Zitronen-Dill-Crème fraîche:

Alle Zutaten verrühren und in einen kleinen Spritzbeutel oder Einwegspritzebeutel mit abgeschnittener Spitze füllen. Kühl stellen.

4. Brot:

Brot mit Butter bestreichen und in einer Pfanne oder im Ofen goldbraun toasten.

Anrichten:

Brot auf einem Teller platzieren. Tatar mittig oder leicht versetzt darauf anrichten. Eingelegten Spargel locker darüber verteilen. Mit dem Spritzbeutel kleine Tupfen oder Linien der Zitronen-Dill-Crème fraîche setzen. Optional mit Dillspitzen oder Kresse finishen.