

Beef Tatar mit Ruccolacreme

Rezept von Christian Csermak, Restaurant „Zu ebener Erde und erster Stock“, 1070 Wien



Zutaten

(Rezept für zwei Personen)

- 70g Rindfleisch
- 1 EL Dijonsenf
- 2 EL Ketchup
- Salz
- Pfeffer
- Prise Paprikapulver
- 3 Kapern
- 4 Essiggurken
- 1cl Cognac
- Petersilie
- 20g Crème fraîche
- 1 EL Trüffelöl
- 15g Balsamico Essig
- 20 gRuccola
- 1 Schalotte
- Schnittlauch
- 1 EL Chili

Guten Appetit!

Zubereitung

Das Rinderfilet wird fein faschiert und danach leicht gesalzen sowie gezuckert. Das Salz und der Zucker sorgen für eine satte Farbe und verfeinern nicht nur den Geschmack, sondern lassen das Fleisch schmackhaft aussehen.

Für die Marinade werden der Senf, das Ketchup, die Kapern, Paprika und Essiggurken vermischt. Mit Cognac verfeinern und danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch wird dann mit der Marinade und feiner Petersilie mariniert. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ich richte das Beef Tatar immer in einem Ring in der Mitte des Tellers an. Einen besonderen Touch bekommt das Gericht durch die Ruccolacreme, die ich in einer Bällchenform auf dem Tatar platziere.

Für die Rucolacreme wird Crème fraîche mit Trüffelöl und kleingeschnittener Rucola vermischt. Danach mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Damit das Auge ebenfalls mitisst und der ganze Teller ein Erlebnis wird, kommt links neben das Beef Tatar Balsamicolack. Diesen erhält man, wenn man Balsamico Essig einreduziert, bis der Essig dickflüssig ist.

Rechts neben das Fleisch kommen Schnittlauch, Schalotten und Chili. Ich gebe außerdem gerne saisonale Highlights hinzu. Zum Beispiel Eierschwammerl.