

Die Küchenschlacht XXL – Rezepte der Herausforderer vom 03. September 2025 • Runde 2 – „Heimatküche neu interpretiert“ mit Zora Klipp



Johann Lafer

Beef tartare „Asia-Style“ mit Gemüse-Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für das Beef tartare:

300 g Rinderfilet ohne Sehnen
1 Schalotte
½ cm Ingwer
½ rote Chilischote
½ Limette, Abrieb und Saft
1 TL Kapern
1 Cornichons
2 EL Sojasauce
1 TL Honig
1 EL Gewürzgurkenwasser
1 TL Senf (mittelscharf)
1 EL Schnittlauch
0,5 TL edelsüßes Paprikapulver
1 EL neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden und in eine gekühlte Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Limettenabrieb, fein geriebenen Ingwer, Öl und Gurkenwasser hinzufügen und gründlich vermengen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Chili entkernen und ebenfalls fein hacken. Kapern und Cornichons in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Schalotte und der Chili unter das Fleisch mischen. Mit Sojasauce, Senf und Honig abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und vorsichtig unterheben. Zum Schluss mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft final abschmecken.

Für die Knoblauch-Croûtons:

1 altes Brötchen
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl und Knoblauchwürfel in einer Pfanne erhitzen und die Brötchenwürfel darin goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Gemüse-Rösti:

200 g festkochende Kartoffeln
1 Möhre
1 mittelgroße gelbe Karotte
1 mittelgroße violette Karotte
Mehl, zum Binden
Butter, zum Anbraten
Butterschmalz, zum Anbraten
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln und Karotten schälen und grob raspeln. Alles in ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit kräftig ausdrücken. Das geraspelte Gemüse in eine Schüssel geben, etwas Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben. Gut vermengen. Ein Stück Backpapier für eine Pfanne zurechtschneiden, um den Rösti später leichter wenden zu können. Die Rösti-Masse in die Pfanne geben und kompakt zusammendrücken. Bei mittlerer Hitze garen und nach ca. 10 Minuten wenden. Etwas Butter und Butterschmalz an den Seiten dazugeben und goldbraun rösten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Kapernsauce:

1 Schalotte
½ Zitrone, Saft und Abrieb
2 EL Kapern
2 EL Kapernwasser
200 Sahne
50 ml trockener Weißwein
50 ml Gemüsefond
2 EL Sojasauce
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte schälen und fein würfeln. In einem kleinen Topf mit etwas Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und bei mittlerer Hitze leicht einkochen lassen. Kapern, Kapernwasser, Sojasauce, Zitronensaft und -abrieb hinzufügen. Mit Sahne aufgießen und einige Minuten sanft köcheln lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz annimmt. Die Sauce fein pürieren. Mit Weißweinessig und Honig abrunden. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

geriebener Ingwer
Erbsensprossen
1 Handvoll Wildkräutersalat
Kirschtomaten

Rösti kreisrund ausstechen. Eine Boulette aus dem Beef tartare dazwischensetzen und die Kapernsauce ringsherum drapieren. Auf Tellern anrichten. Mit der Kapernsauce garnieren. Etwas frischen Ingwer über das Gericht reiben. Mit Wildkräutersalat und Erbsenkresse garnieren.