

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2026** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Stefan Wannenwetsch

Beef tartare mit Pommes frites und Radieschen-Gurken-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Beef tartare:

1 Rinderfilet, à 300 g
 1 Sardelle, aus dem Glas
 4 Cornichons
 1 EL Kapern
 1 Schalotte
 2 Eier
 1 EL Dijonsenf
 1 EL Worcestersauce
 1 EL Chilisauce
 1 TL Ketchup
 2 EL Olivenöl
 1 Zweig glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet in sehr feine Würfel schneiden und zur Seite stellen.

Eier trennen und Eigelbe in einer kalten Schüssel mit Senf, Worcestersauce, Chilisauce, Ketchup, Salz und Pfeffer gut mischen. Schalotte abziehen und klein schneiden. Sardelle, Cornichons, Kapern und Petersilie ebenfalls fein schneiden und alles unterheben. Rinderfilet mit der Masse und Olivenöl vermengen.

Für die Pommes frites:

2 vorwiegend festkochende Kartoffeln
 Pflanzenöl, zum Frittieren
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und ca. 5 Minuten kochen. Anschließend in Stifte schneiden und in einem kleinen Topf oder einer Fritteuse mit heißem Pflanzenöl frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz und Paprikapulver würzen.

Für den Radieschen-Gurken-Salat:

½ Gurke
 5 Radieschen
 1 Zitrone, Saft
 10 ml Olivenöl
 2 EL heller Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke und Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden. Eine Vinaigrette aus Olivenöl, Essig und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vinaigrette mit Gurken und Radieschen vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.