

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Oktober 2026 ▪

Vorspeise mit Nelson Müller



Simone Schäffler

Dekonstruiertes Rindertatar mit pochiertem Eigelb, Eigelb-Emulsion, frittierten Kapern und geröstetem Ciabatta

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:

250 g Rinderfilet
1 Schalotte
5 Cornichons
2 TL Dijonsenf
2 TL Ketchup
1 EL Olivenöl
Worcestershiresauce, zum Abschmecken
1 Prise geräuchertes Paprikapulver
Rauchsalz, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet erst in dünne Scheiben, dann in Streifen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen. Schalotte und Cornichons in sehr feine Würfel schneiden.

Das fein gewürfelte Rinderfilet mit Salz und etwas Rauchsalz, Pfeffer, Paprikapulver, Senf, Ketchup, Olivenöl und Worcestershiresauce abschmecken. Zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.

Für die Eigelb-Emulsion:

1 Ei
1 TL Dijonsenf
3 EL neutrales Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen, Eigelb auffangen und das Eiweiß anderweitig verwenden. Eigelb, Dijonsenf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Das Öl langsam in die Eimischung geben und rühren, bis die Emulsion eine festere Konsistenz hat, aber keine Mayonnaise ist.

Für das pochierte Eigelb:

2 Eier

Eier trennen, Eigelb auffangen und das Eiweiß anderweitig verwenden. Eigelbe für 1 Minute sehr vorsichtig in siedendes Wasser geben.

Für die frittierten Kapern:

20 kleine Kapern, aus dem Glas
Neutrales Öl, zum Frittieren

Kapern trockentupfen und im heißen Fett frittieren bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das geröstete Ciabatta:

½ Ciabatta
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, zum Rösten
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle

Ciabatta in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen, Knoblauch halbieren und mit dem Rosmarin in die Pfanne geben. Ciabatta-Scheiben von beiden Seiten goldgelb anrösten. Vor dem Servieren leicht salzen.

Für die Fertigstellung:

Schalotten, von oben
Cornichons, von oben
1 Bund Schnittlauch
Essbare Blüten, für die Garnitur

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Auf einem großen Teller die Eigelb-Emulsion als Spiegel in der Mitte verteilen. Mit zwei Esslöffeln das Tatar in Nocken abstechen und auf dem Eispiegel platzieren. Die geschnittenen Schalotten, Cornichons, frittierten Kapern und Schnittlauch neben den Tatar-Nocken anrichten. Pochiertes Eigelb mittig platzieren und mit essbaren Blüten dekorieren.