

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2020** ▪  
**Vorspeise mit Nelson Müller**



**Johannes Hollerer**

**Gebratenes Beef tartare und Kartoffelrösti mit  
Wachtelspiegelei und Kernöl-Mayonnaise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Tatar:** Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und hacken. Sardellenfilets und Kapern hacken. Schalotten abziehen und fein hacken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Gurken hacken. Rinderstücke mit Gurkenwürfeln, Sardellen- und Kapernwürfeln, Eigelb, Schalottenwürfeln, Ketchup, Senf, Worcestershiresauce, Chilisauce, Salz und Pfeffer vermengen. Patties formen und beidseitig bei großer Hitze kurz (höchstens eine Minute pro Seite) in Butterschmalz anbraten.

200 g Rinderfilet  
4 Sardellenfilets  
2 Essiggurken  
2 Schalotten  
2 TL Kapern  
1 Ei (Eigelb)  
2 TL Senf  
2 TL Ketchup  
Etwas scharfe Chilisauce  
Etwas Worcestershiresauce  
Butterschmalz, zum Ausbacken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Rösti:** Kartoffeln schälen und scharben. Mit Küchhenpapier auspressen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Muskatnuss reiben. Kartoffelraspeln mit Eigelb, Crème fraîche, Maisstärke, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Laibchen formen und goldbraun in Butterschmalz braten.

2 Kartoffeln  
2 Eier (Eigelbe)  
2 TL Crème fraîche  
1 Muskatnuss  
2 TL Maisstärke  
Butterschmalz, zum Ausbacken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Spiegelei:** Butter zerlassen. Wachtelspiegeleier darin braten. Salzen

2 Wachteleier  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

**Für die Mayonnaise:** Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eier mit Sonnenblumenöl aufmixen. Danach einen Spritzer Zitronensaft, Kernöl, Senf, Zucker, Salz und Cayennepfeffer hinzufügen. Kurz durchmixen.

1 Zitrone  
2 Eier  
2 EL Senf  
250 ml Sonnenblumenöl  
2 EL Kernöl  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Cayennepfeffer

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.