

▪ **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.