

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2019** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Michael Franzke

Beef tartare mit pochiertem Wachtelei und Specksplittern

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Rinderfilet à 200 g
 2 Essiggurken
 10 Kapern
 4 Kapernäpfel
 1 Schalotte
 2 Eier
 1 EL Worcestersauce
 1 TL Dijon Senf
 1 EL Ketchup
 2 cl Cognac
 ½ Bund glatte Petersilie
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet abspülen, trockentupfen, von Sehnen und restlichem Fett befreien und in feine Würfel schneiden.

Schalotte abziehen, Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Schalotte, Petersilie, Essiggurke Kapernäpfel und Kapern fein hacken.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Fleisch mit Eigelb, Paprikapulver, Ketchup, Worcestersauce, Dijon Senf, Kapern, Kapernäpfeln, Cognac, Schalotte und Petersilie in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beef Tartar mit einem Vorspeisenring auf einem Teller platzieren.

Für die Specksplitter:

150 g Scheiben Bacon

Baconscheiben in dünne, längliche Streifen schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech kross backen.

Für die pochierten Eier:

4 Wachteleier
 100 ml Essig
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser zum Sieden bringen. Wachteleier vorsichtig öffnen und in eine Schale geben. Salz und Essig in das Wasser geben und mit Hilfe eines Löffels einen Strudel erzeugen. Eier vorsichtig in den Strudel hineingeben. Nach etwa 50 Sekunden herausnehmen und auf das Specknest geben. Etwas salzen.

Für die Garnitur:

4 Scheiben Baguette
 1 Knoblauchzehe
 50 g Parmesan
 ½ Zitrone
 10 ml Essig
 50 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Baguettescheiben in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und halbieren. Baguette mit Knoblauch und etwas Olivenöl einreiben. Parmesan über das tartare reiben. Zitronensaft auspressen und aus dem Saft mit Olivenöl, Essig und Salz eine Marinade vermengen und über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.