

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. April 2024 ▪  
Vorspeise mit Mario Kotaska



Rabea Stolp

**Beef tartare mit Süßkartoffelwürfeln, Crème fraîche, Champignons und Wildkräutersalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Beef tatar:**

150 g Roastbeef am Stück, ohne  
Fettdeckel und Sehnen  
1 Schalotte  
1 EL Kapern  
½ Zitrone, Abrieb & Saft  
20 g Parmesan  
1 Prise Cayennepfeffer  
1 Prise edelsüßes Paprikapulver  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch vor dem Verarbeiten (wenn möglich) für etwa 30 Minuten in das Gefrierfach geben.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Kapern fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Kapern zugeben, untermischen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Fleisch aus dem Eisfach nehmen und erst in dünne Streifen, dann in feine Würfel schneiden. In eine Schale geben. Schalotten, Kapern und geriebenen Parmesan dazu geben. Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale abreiben. Dann halbieren, Saft einer Hälfte auspressen und für die Süßkartoffel (s.u.) nutzen. Abrieb mit zum Fleisch geben. Alles miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer würzen.

**Für die Süßkartoffeln:**

160 g Süßkartoffeln  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Süßkartoffeln darin 5-6 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und mit Zitronensaft abschmecken (s.o.) und abkühlen lassen.

**Für den Wildkräutersalat:**

50 g Wildkräutersalat  
50 g Kirschtomaten  
½ Bund Schnittlauch  
½ EL grober Senf  
1 EL Rotweinessig  
1 Prise Zucker  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Kirschtomaten waschen und halbieren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Aus Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Alles miteinander vermengen.

**Für die Garnitur:**

2 kleine braune Champignons  
4 TL Crème fraîche  
2 EL Pinienkerne

Champignons putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden.  
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Die Süßkartoffeln in einen Servierring füllen. Beef tatar darauf schichten und mit Crème fraîche abschließen. Mit Champignons und Pinienkernen garnieren. Wildkräutersalat dazu servieren.