▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2026 ▪
Tagesmotto „Drei Köstlichkeiten“ mit Zora Klipp



Richard Decker

Rindertatar mit gebackenem Eigelb & Pastel de Nata & Pisco Sour

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:
500 g Rinderfilet
2 Scheiben Vollkorn- oder Mischbrot
2 Gewürzgurken
50 g Kapern
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 Eier
1 EL Senf
1 EL Ketchup
1 EL Sriracha
200 g Paniermehl
1 Bund Schnittlauch
1-2 TL Olivenöl
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Brotscheiben rund ausstechen und in einer Pfanne mit Knoblauch knusprig braten.

Rinderfilet sehr fein hacken. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Gewürzgurken und Kapern ebenfalls fein in kleine Stücke schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Das gehackte Fleisch mit Schalotten, Kapern, Gewürzgurken, Schnittlauch und Olivenöl vermischen und mit Salz, Pfeffer, Senf, Ketchup und Sriracha abschmecken.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe in Paniermehl wenden und vorsichtig in Öl bei 180 Grad für 10 Sekunden frittieren.

Das Tartar anrichten und mit einem frittierten Eigelb obendrauf und Schnittlauch dekorieren.

Für die Pastel de Nata:
1 Rolle Blätterteig, aus dem Kühlregal
3 Eier, Größe L
400 ml Vollmilch
2 EL Maistärke
120 g Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Ein Vollei und zwei Eigelbe mit Zucker und Stärke in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach die Milch hinzufügen und alles glattrühren. Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Masse puddinggleich aussieht.

Blätterteig auswickeln. Dann entlang der Hälfte der langen Seite durchschneiden, so dass man zwei gleich große Teigstücke hat. Diese aufeinanderlegen und von der kurzen Seite her sehr eng aufrollen. Die entstandene Teigrolle in 12 gleichgroße Scheiben schneiden. Diese Teigstücke in eine Muffinform geben und darin etwas fest drücken. Puddingmasse zu 3/4 in die Form gießen. Die Puddingtörtchen dann bei 200 Grad 20-25 Minuten backen.

Pastel de Nata vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für den Pisco Sour:
5 Limetten, davon Saft
2 Eier
250 ml Pisco
2 Spritzer peruanische Bitters
100 ml Zuckersirup
Eiswürfel

Limetten auspressen. Eier trennen und das Eiweiß auffangen. Limettensaft, Pisco, Zuckersirup, Eiweiß und Eiswürfel in einen Shaker geben. Flüssigkeiten ungefähr 30 Sekunden kräftig im Shaker schütteln. Pisco Sour durch ein Barsieb in ein Glas geben. Kurz warten, bis sich der Eiweißschaum an der Oberfläche abgesetzt hat. Je einen Spritzer Bitters auf den Schaum geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.