

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2025** ▪
Vorspeisen mit Robin Pietsch



Steffen Schwanitz

Rindertatar mit konfiertem Eigelb, Kartoffelgitter-Chips, Radieschenstiften, frittierten Kapernäpfeln, geröstetem Bauernbrot und Paprika-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:

250 g Rinderlende
 1 gelbe Spitzpaprika
 1 EL Kapern
 4 Cornichons
 2 Lauchzwiebeln
 1 TL Worcestersauce
 2 TL grober Dijonsenf
 1 EL Tomatenketchup
 1 TL Ahornsirup
 ½ Bund Schnittlauch
 2 Zweige Liebstöckel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 85 Grad Umluft vorheizen.

Rinderlende mit einem scharfen Messer im 3 mm große Würfel schneiden. Kapern, Cornichons, Paprika, Schnittlauch, Liebstöckel und Lauchzwiebeln fein schneiden und je nach Geschmack mit dem Fleisch und Senf, Ketchup, Worcestersauce mischen und abschmecken, ggf. einen Spritzer Ahornsirup zugeben.

Für das konfierte Eigelb:

2 zimmerwarme Eier, Größe M
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Eine Schale mit Wasser im Backofen erwärmen. Zwei kleine Soufflé-Schalen (Durchmesser ca. 30 mm) halb mit Öl und Eigelb füllen, salzen und für 28 Minuten im Wasserbad konfieren.

Für die Kartoffelgitter-Chips:

2 große längliche festkochende
 Kartoffeln
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, mit Gitterreibe in Scheiben reiben und 3 Minuten in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. In einer Fritteuse bei 170 Grad 2-3 Minuten frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Paprikapulver und Salz abschmecken.

Für die Radieschenstifte:

5 Radieschen
 1 EL weißer Balsamicoessig
 1 EL Agavendicksaft
 3 EL Olivenöl
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radieschen in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in 2 mm Streifen schneiden. Die Streifen in eine Schüssel geben, fein geschnittene Schnittlauchröllchen zugeben, mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.

Für die frittierten Kapernäpfel:

4 Kapernäpfel
 2 EL Tempuramehl

Aus Tempuramehl und Wasser einen zähflüssigen Teig herstellen, abgetropfte Kapernäpfel durch den Teig ziehen und in einer Fritteuse bei 170 Grad goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das geröstete Bauernbrot:

2 große Scheiben Bauernbrot
25 g Butter
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Öl mit einer Prise Salz in einer Pfanne erhitzen.

Brot in Dreiecke schneiden. Eine Seite mit Kruste anrösten. Butter hinzugeben und goldbraun rösten.

Für den Paprika-Dip:

1 rote Spitzpaprika
2 EL mittelscharfen Ajvar
2 EL Schmand
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien, fein würfeln, mit Ajvar und Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

15 Blätter Rucola
1 Lauchzwiebel
1 Zitrone, Abrieb
50 g Parmesan
¼ Bund Schnittlauch

In eine Ecke des Tellers Rucolablätter anrichten, das Tatar daraufgeben, glattstreichen und in der Mitte eine Mulde formen. Das konfierte Eigelb in die Mulde geben. Radieschensalat ebenfalls im Ring und Paprika-Dip als Nocke anrichten. Brot dazu geben.

Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Parmesan reiben. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.