

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Oktober 2025** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Rindertatar mit Vierländer Gemüse und Senf-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:

300 g Rinderfilet
1 TL Kapern
1 TL Sardellen
1 Schalotte
1 Ei
1 TL Senf
4 TL Olivenöl
1 Schuss Tabasco
½ Bund Schnittlauch
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eismaschine herunterkühlen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Rinderfilet in feine Würfel hacken. Kapern und Sardellen hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schnittlauch fein schneiden.

Rinderfilet mit Eigelb, Kapern, Sardellen, Schalotte, Schnittlauch, Senf und Öl in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Tabasco abschmecken.

Für das Gemüse:

1 Karotte
1 Selleriestange
30 g Knollensellerie
2 TL Butter
Weißer Balsamico, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Butter aufschäumen und Gemüse darin anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit Balsamico ablöschen.

Für das Eis:

400 g Crème fraîche
160 g Dijonsenf
50 g Pommerysenf
90 g Glucosesirup
10 ml weißer Balsamicoessig
5 g Salz

Alle Zutaten miteinander vermengen und in die kalte Eismaschine geben.

Für die Fertigstellung:

4 Scheiben Landbrot
2 EL Crème fraîche
Neutrales Öl, zum Anbraten
4 Halme Schnittlauch

Brotscheiben in einer Pfanne mit Öl anrösten.

Tatar in einen Anrichtering geben. Mit Gemüse, Crème fraîche und Schnittlauchspitzen garnieren. Mit dem gerösteten Brot und einer Nocke Senf-Eis garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.