

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. April 2026**
Vorspeise mit Björn Freitag



Felipe Bechtoldt

Rindertatar auf gerösteter Brioche mit Parmesan, Limetten-Mayonnaise und Schnittlauch-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für das Schnittlauch-Öl:

1 Bund Schnittlauch
 300 ml Rapsöl

Das Öl auf 70 Grad erhitzen und mit dem Schnittlauch mixen. Anschließend filtern.

Für das Rindertatar:

150 g Rinderfilet
 1 Schalotte
 2 Essiggurken
 1 Limette, Abrieb
 50 g Parmesan
 Schnittlauch-Öl, von oben
 1 Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Fleisch und Essiggurken ebenfalls fein würfeln. Parmesan hobeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Fleisch, Schalotte, Essiggurken, Limettenabrieb, Parmesan und Schnittlauch vermengen. Öl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Limetten-Mayonnaise:

1 Limette, Saft
 1 Ei
 1 TL Dijonsenf
 200 ml Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. Eigelb auffangen und das Eiweiß anderweitig verarbeiten. Senf, Eigelb und Limettensaft in einen hohen Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab langsam das Öl einarbeiten und emulgieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mayonnaise mit etwas Schnittlauchöl verfeinern.

Für das Brioche:

1 Brioche am Stück, alternativ in dicken Scheiben
 3 EL Butter

Rand des Brioche abschneiden und in Butter von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel

Frühlingszwiebel putzen. Grün der Frühlingszwiebel in Streifen schneiden und in Eiswasser geben bis sie sich leicht kräuseln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.