

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2026** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Philipp Hofmann

Rindertatar auf Kartoffelstroh mit Trüffelmayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:

200 g frisches Rinderfilet
 2 Anchovisfilets in Öl
 1 TL Kapern
 4 Cornichons
 1 kleine Schalotte
 2 sehr frische Eier
 ½ TL Dijonsenf
 1,5 TL Tomatenketchup
 1 Spritzer Srirachasauce
 1 TL Spritzer Worcestershiresauce
 1 TL Olivenöl
 2 Zweige glatte Petersilie
 4 Halme Schnittlauch
 ¼ TL Knoblauchpulver
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 ½ TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet frisch aus dem Kühlschrank entweder durch den Fleischwolf drehen oder – je nach gewünschter Feinheit – mit einem scharfen Messer fein würfeln und anschließend leicht durchhacken. Fleisch in eine Schüssel geben. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Kapern, Cornichons und Anchovisfilets zunächst fein schneiden und anschließend gemeinsam noch feiner durchhacken. Alles zum Rindfleisch geben. Dijonsenf, Tomatenketchup, Srirachasauce, Worcestershiresauce, Olivenöl, Knoblauchpulver, edelsüßes Paprikapulver, Salz und Pfeffer zugeben und alles kräftig verrühren. Kurz ziehen lassen und anschließend nochmals abschmecken und verrühren.

Petersilie und Schnittlauch fein hacken und unter das Tatar mischen. Zum Schluss die Eigelbe entweder direkt unter die Masse rühren oder beim Anrichten auf das Tatar geben.

Für das Kartoffelnest:

300 g festkochende Kartoffeln
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in feine Streifen (Julienne) hobeln. In eine Schüssel geben und mit Wasser abspülen. Anschließend in frischem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann abgießen und nochmals abspülen. Kartoffelstifte auf ein Küchenpapier geben und möglichst gut abtrocknen. Dann die Kartoffelstifte in 170 Grad heißem Öl für ca. 8 Minuten goldbraun frittieren. Nach dem Frittieren auf ein Küchenpapier geben und im Anschluss mit etwas Paprikapulver und Salz nach Geschmack würzen.

Für die Trüffelmayonnaise:

½ Zitrone, Saft
 1 Ei
 1 TL Dijonsenf
 100 ml Rapsöl
 20 ml Trüffelöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei in ein schmales Gefäß geben, Senf und einen Spritzer Zitronensaft zugeben. Raps- und Trüffelöl zugeben und das Ei damit bedecken. Dann den Pürierstab direkt über das Eigelb halten und diesen auf höchste Stufe einschalten, so lange, bis alle Zutaten zu einer homogenen Masse verrührt sind. Zum Schluss die Trüffelmayonnaise mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.