

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Oktober 2026** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Kristina Eberle

**Rindertatar auf Rote-Bete-Carpaccio mit Röstbrot und
pochiertem Wachtelei**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:

160 g Rinderfilet
20 g Sardellen in Öl
40 g Essiggurken
2 EL Kapern
1 Schalotte
½ Zitrone, Saft & Abrieb
1 Ei, Größe M
1 TL Dijonsenf
3 EL Olivenöl
½ Bd. Schnittlauch
½ TL feines Meersalz
1 TL Cayennepfeffer

Das Rinderfilet trocken tupfen und etwa 15-20 Minuten leicht anfrieren. Sardellen abtropfen lassen.

Fleisch nach dem Anfrieren in dünne Scheiben und dann in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen. Schalotte, Sardellen, Essiggurken, Kapern und Schnittlauch sehr fein hacken. Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Dijonsenf und 1 TL Zitronensaft verrühren. Olivenöl langsam unter ständigem Rühren einarbeiten, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Meersalz und Cayennepfeffer abschmecken. Rinderfilet und Schalotte unterheben und mit Zitronenabrieb abschmecken. Tatar kurz kalt stellen. Vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

1 Rote Bete
1 Ringelbete
½ Zitrone, Saft
1 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Agavendicksaft
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete und Ringelbete schälen und mit einer Mandoline in sehr dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Balsamico, Zitronensaft und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bete-Scheiben vorsichtig mit dem Dressing marinieren und kurz ziehen lassen. Scheiben anschließend abwechselnd und leicht überlappend kreisförmig auf den Tellern auslegen.

Für das Röstbrot:

½ Ciabatta
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ciabatta in etwa 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch halbieren und die Schnittflächen des Brotes damit einreiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun und knusprig rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- Für das pochierte Wachtelei:** 2 Wachteleier
1 EL Weißweinessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Wasser mit Essig aufkochen und anschließend die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht siedet. Wachteleier vorsichtig einzeln in kleine Schälchen aufschlagen. Eier nacheinander langsam in das Wasser gleiten lassen und etwa 60-90 Sekunden pochieren, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch weich ist. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und gut abtropfen lassen.
- Für die Garnitur:** 15 g Rucola
4 Halme Schnittlauch
2 EL Olivenöl
- Rindertatar mithilfe eines Anrichtrings mittig auf dem Rote-Bete-Carpaccio platzieren und den Ring vorsichtig entfernen. Das pochierte Wachtelei auf das Tatar setzen. Mit Rucola und Schnittlauch garnieren und mit Olivenöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.