

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2026** ▪
Vorspeise mit Viktoria Fuchs



Wladimir Schlegel

Rindertatar mit Avocado, Trüffel-Mayonnaise, Mango-Chili-Topping und geröstetem Brot

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:

250 g Rinderfilet
 1 Schalotte
 1 EL Kapern
 1 TL Dijonsenf
 1 TL Worcestersauce
 1 TL helle Sojasauce
 1 TL Olivenöl
 1 Prise Meersalz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet zunächst in dünne Scheiben, anschließend in feine Streifen und zuletzt mit einem scharfen Messer in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Kapern fein hacken. Rinderfilet mit Schalotte, Kapern, Dijonsenf, Worcestersauce, Sojasauce und Olivenöl vorsichtig vermengen. Das Tatar erst kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:

¼ schwarzer Herbsttrüffel
 ½ Zitrone, Saft
 1 Ei
 1 TL Dijonsenf
 1-2 Tropfen Trüffelöl
 80 ml neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Trüffel fein hacken.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Dijonsenf, Zitronensaft sowie eine Prise Salz und Pfeffer in ein hohes, schmales Gefäß geben. Das Öl langsam unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen oder unter Einsatz eines Stabmixers einarbeiten, bis eine cremige, stabile Mayonnaise entsteht. Zum Schluss Trüffel und Trüffelöl einrühren.

Für die Fertigstellung:

1 reife Avocado
 ½ Limette, Saft & Abrieb
 Trüffel-Mayonnaise, von oben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und fein würfeln. Mit etwas Limettensaft beträufeln, Abrieb unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Mayonnaise unterheben.

Für das Mango-Chili-Topping:

½ rote Chilischote
 ½ reife Mango
 ½ Limette, Abrieb
 4 Halme Schnittlauch
 1 Prise Salz

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in sehr kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Chilischote längs halbieren, Kerne und Trennwände entfernen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mango, Chili und Schnittlauch vermengen und mit einer Prise Salz sowie Limettenabrieb abschmecken.

Für das Baguette:

¼ Baguette
 1 Knoblauchzehe
 30 g Süßrahmbutter

Baguette in schräge Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und das Baguette mit der Zehe aromatisieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.