▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. April 2025 ▪
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Robin Pietsch

Rindertatar Strindberg mit grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für das Rindertatar:
200 g Rinderfilet
1 EL Kapern
1 EL Tomatenketchup
2-3 Tropfen scharfe Chilisauce
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderfilet in grobe Würfel schneiden. Tatar in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Ketchup, scharfe Chilisauce und Kapern vermischen. Tatar im Ring anrichten.

Für den Spargel:
4 Stangen grüner Spargel
2 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel bis auf die Spitzen in feine Scheiben schneiden.
Spargelscheiben und Spargelspitzen in einer Pfanne mit Butter anbraten. Butter dabei etwas braun werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel inklusive Nussbutter auf bzw. mit dem Tatar anrichten.

Für die Garnitur:
½ Schalotte
1 Ei
2 TL Bärlauch-Öl
Weiße, essbare Blüten, zum Garnieren
1 Zweig Kerbel

Schalotte abziehen und fein würfeln. Ei trennen, Eigelb auffangen und kurz verrühren. Eigelb, Schalotte und Bärlauch-Öl über das Tatar geben. Mit einem Flambierer leicht abflämmen. Mit Blüten und Kerbel garnieren.