

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Tatar vom Rinderfilet mit Whisky mariniert und Kartoffelrösti

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-tatar-vom-rinderfilet-mit-whisky-mariniert-rezept-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-tatar-vom-rinderfilet-mit-whisky-mariniert-rezept-100.html)



Zutaten:

- 500 g Rinderfilet, fein gewürfelt
- 1 Schuss Whisky
- 2 Stk. Eier
- 1 TL Rauchpaprika-Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2-3 Stk. Kartoffeln, mittelgroß, mehligkochend
- 4 Zweige Thymian
- 2 Zweige Blattpetersilie
- 3-4 EL Butterschmalz
- Salz
- 1 Stk. Salatgurken
- 100 g griechischer Joghurt
- Salz
- 1 Stk. weiße Zwiebel
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 150 g Butterschmalz

Zubereitung:

1. In Würfel geschnittenes Rinderfilet (Tatar) mit Salz, Pfeffer, und Rauchpaprika-Pulver abschmecken, zwei Eigelbe unterheben und mit einem Schuss Whisky finalisieren.
2. Kartoffeln reiben, Thymianblättchen und gehackte Petersilie zugeben, mit einer großen Prise Salz würzen und zu einer Rösti-Masse vermischen. Kleine Rösti formen, in einer Pfanne mit Butterschmalz herausbraten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. Salatgurke schälen, Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden und mit Salz würzen. Den Joghurt mit einer Prise Salz abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.
4. Die geschälte Zwiebel in möglichst feine Ringe schneiden und in einer 1:1 Mischung aus Mehl und Stärke wenden, abklopfen und in einer Pfanne oder einem flachen Topf in Butterschmalz oder neutralem Pflanzenöl schwimmend herausfrittieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
5. Die Rösti auf dem Teller anrichten, Gurken darauf verteilen, je eine große Nocke Tatar daraufsetzen, Röstzwiebeln hineinstecken und die Rösti mit dem aufgemixten Joghurt umträufeln.