



**| Kerner's Köche – Menü am 28.04.2018 „Kochen wie damals“ |
Mit Alfons Schuhbeck, Maria Groß, Johann Lafer, Tarik Rose**



Vorspeise: Alfons Schuhbeck

Rindertatar mit gebratenen Kartoffeln, Kaviar und Wachtelei

Zutaten für 4 Personen

Für das Rindertatar: Das Rindfleisch in Würfel schneiden oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die Schalotte schälen, die Sardellenfilets trocken tupfen und mit der Essiggurke in feine Würfel schneiden.

- 500 g mageres Rindfleisch (aus der Oberschale)
- 1 Schalotte
- 3 Sardellenfilets
- 1 kleine Essiggurke
- 2 TL Ketchup
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL gemahlene Kurkuma
- milde Chiliflocken
- 1 Msp. Paprikapulver (edelsüß)
- mildes Chilisalz, Zucker
- 2 EL mildes Olivenöl
- 1 Spritzer Sherry

Das Fleisch mit Schalotte, Sardellen, Essiggurke, Ketchup, Senf, Kurkuma, 2 Prisen Chiliflocken und Paprikapulver mischen. Mit Chilisalz und 1 Prise Zucker würzen und das Olivenöl mit dem Sherry untermischen.

Für die Kartoffeln: Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Salzwasser weich garen. Anschließend abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln vierteln und in einer Pfanne in wenig Öl anbraten. Mit Bratkartoffelgewürz und Chilisalz würzen.

- 300 g festkochende Mini-Kartoffeln
- Salz
- Öl oder braune Butter zum Anbraten
- 1 TL Bratkartoffelgewürz
- ersatzweise etwas Kümmel und Majoran, mildes Chilisalz

Schnittlauch-Crème fraîche: Crème fraîche mit Sahne und Senf vermischen. Mit Zitronensaft, Abrieb der Limette, Zucker und Chilisalz abschmecken und zum Schluss den Schnittlauch dazugeben.

- 100 g Crème fraîche
- Etwas Sahne
- 1 TL scharfer Senf
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Abrieb einer Limette
- 1 Prise Zucker
- Mildes Chilisalz
- 2 EL Schnittlauch in Röllchen
- 4 Wachteleier, gekocht
- 4 TL Kaviar
- Kapernäpfel
- 100 g Mixed Pickles

Das Rindertatar mit einem großen Anrichtering von ca. 10 cm gleichmäßig flach auf die Teller verteilen. Mit Kartoffeln, Schnittlauch-Crème-fraîche und den Wachteleiern, dem Kaviar, den Kapernäpfeln und den Mixed Pickles garnieren.