

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Mai 2024** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Thomas Münkel

Beef tartare mit Rösti, Miso-Mayonnaise und Forellenkaviar

Zutaten für zwei Personen

Für die Rösti:

2 festkochende Kartoffeln
 2 Zweige Thymian
 2 EL Butter
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, waschen und durch den Gemüsespiralschneider drehen. Mit Küchenkrepp gut trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und gehackten Thymianblättchen würzen. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln zu runden Rösti formen und dann in Schmalz goldbraun und knusprig ausbacken. Dabei immer wieder etwas Butter mit in die Pfanne geben. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit einem Servierring rund ausstechen.

Für das Beef tartare:

400 g Rinderhüfte
 4 Gewürzgurken
 2 TL Kapern
 2 Schalotten
 ½ Zitrone, Abrieb & Saft
 1 TL Cognac
 2 TL Ketchup
 2 TL Dijonsenf
 2 TL Sambal Oelek
 1 Prise Chilipulver
 1 TL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Gurken und Kapern fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Saft für Mayonnaise verwenden. Fleisch mit Schalotten, Gurken, Kapern, Ketchup, Sambal Oelek, Senf, Olivenöl und Cognac miteinander zu einer Masse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Chili würzen. Kühl stellen und ziehen lassen.

Für die Miso-Mayonnaise:

2 Eier
 2 TL Misopaste
 2 TL Dijonsenf
 1 TL scharfe Chilisaucе
 200 ml neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe zusammen mit Senf, Misopaste, etwas Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Kurz mit dem Stabmixer aufpürieren und dann Öl einfließen lassen, bis die Mayonnaise emulgiert. Mit Chilisaucе abschmecken.

Für das pochierte Ei: In einem großen Topf Wasser zum Sieden bringen – nicht kochen lassen
2 Eier - und Essig dazugeben. Eier einzeln aufschlagen und einzeln in eine
3 EL Weißweinessig Tasse geben. Wasser mit einem Löffelstiel rühren bis ein kleiner Strudel
entsteht. Ei direkt in die Mitte des Strudels des siedenden Wassers
gleiten lassen und circa 2-3 Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle aus
dem Wasser heben und kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Garnitur: Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gericht mit Forellenkaviar und
3 Halme Schnittlauch Schnittlauch garnieren.
50 g Forellenkaviar

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.