Rezept
Rindertatar Sandwich
Tramezzini | Tomatengel | Avocadocreme | Kräutersalat

Zutaten für 2 Personen:

Rindertatar

1 Päckchen Tramizzini
200g Rinderfilet
1 Esslöffel Kapern
1 Esslöffel Ketchup
1 Esslöffel Rapsöl
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

Rinderfilet in sehr kleine Würfel schneiden, gegebenenfalls kurz durchhacken. Die Kapern fein schneiden und anschließend alle Zutaten in eine Metallschüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken, dann gut durchmischen. Anschließend für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Vegetarische Variante

Als vegetarische Alternative kann an Stelle des Rindertartars die Füllung durch Zucchini, Aubergine und Paprika ersetzt werden.

Avocadocreme

1 Stück Avocado
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Alle aufgeführten Zutaten in einen Mixer füllen und zu einer homogenen Masse mixen, anschließend in einen Spritzbeutel geben.

Rezept
Rindertatar Sandwich
Tramezzini | Tomatengel | Avocadocreme | Kräutersalat

Tomatengel

2 Stück Tomaten (reif)
4 Stück getrocknete Tomatenfilets
1 Stück Schalotte
200 ml Gemüsebrühe
Agar-Agar
Salz, Pfeffer, brauner Zucker

Schalotten grob schneiden und in einen Topf mit einem Esslöffel Öl (aus dem Glas der getrockneten Tomaten) glasig andünsten und mit einem halben Teelöffel braunem Zucker leicht karamellisieren. Tomaten und getrocknete Tomaten grob schneiden und den Schalotten dazugeben, kurz aufkochen und anschließend die Gemüsebrühe hinzufügen.

Auf 100g Tomatenmasse 1g Agar-Agar hinzufügen und für circa 2 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen.

Das Ganze für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Masse kühl und fest wird. Nachfolgend die feste Tomatenmasse in einem Mini Blender Mixer mit etwas Wasser zu einer Creme mixen. Die homogene Creme ggf. durch ein feines Sieb streichen und anschließend mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Zutaten Kräutersalat

Kräutersalat (je nach Vorlieben)
Dill
Kerbel
Basilikum
Oxalis
Rucola
Schnittlauch

Den Schnittlauch und 3-5 Esslöffel Rapsöl in einen Mini Blender Mixer geben und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat und die Kräuter in eine Schüssel zupfen und mit frisch zubereitetem Schnittlauchöl als Dressing verfeinern.

Anrichten

Das Rindertatar zwischen zwei Tramezzini Scheiben ca. 2 cm hoch aufstreichen und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Nachfolgend die Tramezzini in circa 3 cm breite Scheiben schneiden. Avocadocreme und Tomatengel (mit Hilfe von Spritzbeuteln) abwechselnd auf die Tramezzini-Scheiben geben und anschließend mit marinierten Kräutern dekorieren.

Viel Freude beim Nachkochen!

Ihr Andreas Hettinger
Küchenchef
Restaurant Délice, Stuttgart