

Johann Lafer | Tatar-Türmchen mit Schnittlauch-Creme

 happy-mahlzeit.com/2022/01/05/johann-lafer-tatar-turmchen-mit-schnittlauch-creme

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Rinderfilet, klein gewürfelt
- 1 Schalotte, in Würfeln
- 1 EL gehackte Kapern
- 1 EL gehackte Cornichons
- 2 Sardellen, fein gehackt
- 1 TL Senf
- 1 Eigelb
- 1 – 2 Spritzer Tabasco
- 1 – 2 Spritzer Worcestershiresauce
- Salz
- Pfeffer
- 1 kleine Salatgurke, klein gewürfelt
- 1 Bund Radieschen, klein gewürfelt
- 3 EL Schnittlauchröllchen
- 150 g Crème fraîche
- Olivenöl für die Ringe

Außerdem:

- 1/2 Baguette vom Vortag
- 2 EL Olivenöl
- 1 Schale Gartenkresse
- 4 Vorspeisen-Ringe

Zubereitung:

Das Rinderfilet in einer Schüssel mit der Schalotte, den Kapern, Cornichons, Sardellen, dem Senf und Eigelb mischen. Mit Tabasco, Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer würzen.

4 Vorspeisenringe (ca. 6 cm Durchmesser) mit Olivenöl einfetten, mit dem Tatar befüllen und glatt streichen. Die Gurkenwürfel und Radieschenwürfel darauf verteilen und leicht andrücken.

Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen, Schnittlauch unterrühren. Die Creme auf den Radieschen verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Baguette mit der Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Olivenöl beträufeln. Im Backofen etwa 5 Minuten rösten lassen.

Die Tatar-Türmchen auf Teller setzen, den Ring abziehen, mit Olivenöl beträufeln, mit Kresse bestreuen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Die Brot-Chips dazu legen oder in die Creme stecken.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 25. März 2017