



**| 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.