

Asiatisches Beef-Tatar mit Kartoffel-Chips, Thai-Spargel und Orangen-Hollandaise

 happy-mahlzeit.com/2021/07/25/asiatisches-beef-tatar-mit-kartoffel-chips-thai-spargel-und-orangen-hollandaise

Zutaten für 2 Personen

Für das Beef-Tatar:

- 1 Rinderfilet à 400 g
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Chili
- 20 g eingelegter Sushi-Ingwer
- 1 EL Sweet Chili Sauce
- 2 EL trockener Sherry
- 5 EL Sojasauce
- 4 TL weißer Sesam
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 EL Sesamöl
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Orangen-Hollandaise:

- ½ Orange
- 1 Kardamomkapsel
- 3 Eier
- 120 g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 EL weißer Portwein
- 1 Prise grobes Meersalz
- Weißer Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer

Für den Thai-Spargel:

- 150 g Thai-Spargel
- 1 EL Pinienkerne
- 1 EL Sesamöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffel-Chips:

- 2 Kartoffeln
- 1/2 TL grobes Meersalz

Zubereitung:

Die Fritteuse auf 160°C vorheizen.

Für das Beef Tatar das Filet waschen, trockentupfen und fein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Chili längs halbieren, entkernen. Ingwer und Chili fein hacken. Den Schnittlauch waschen, trocken wedeln und in Röllchen schneiden. Tatar mit Ingwer, Chili, Schnittlauch, Chilisauce, Sesamöl, Sherry und Sojasauce in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chips die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben in kaltes Wasser geben, abgießen und auf einem Küchentuch trocknen. Die Kartoffelscheiben portionsweise für ca. 1 Minute frittieren, mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Für die Hollandaise eine Orange waschen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen und Kardamom andrücken. Butter in einem Topf schmelzen. 1 TL Orangenschale und Kardamom in der Butter ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Für das Gemüse den Thai-Spargel waschen und die Enden abschneiden und nach Belieben schräg in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Den Spargel in einer Pfanne mit Sesamöl 2 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Orangenbutter durch ein feines Sieb in ein Schälchen passieren. Eier trennen und 3 Eigelb, 2 EL Orangensaft und Portwein in einem Schlagkessel über einem Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Flüssige Orangenbutter und Zucker unterschlagen. Mit Salz, weißem und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelscheibchen erneut in das heiße Fett geben und goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchentuch abtropfen lassen. Kräftig salzen.

Sesam und geröstete Pinienkerne in je einer Pfanne ohne Öl rösten.

Das asiatische Beef-Tatar mit Kartoffel-Chips, Thai-Spargel und Orangen-Hollandaise auf Tellern anrichten. Das Tatar mit Sesam und den Spargel mit Pinienkernen bestreuen und servieren.

Rezept: Christian Hölker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 18. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Fusionsküche