



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS TARTAR VOM ALPENRIND

1 kg Rindfleisch
Essiggurke(n)
Zwiebel(n)
Sardellenpaste
Ketchup
Worcestershire Sauce
Schnittlauch
Olivenöl
Salz und Pfeffer

DIJON-SENF-PANNA COTTA

250 g QimiQ Rahm-Basis
100 g Crème fraîche
50 g Dijon Senf, grobkörnig
2 g Salz

FÜR DAS EIGELB-GEL

300 g
3 g Salz

FÜR DAS KARTOFFEL-BRIOCHE

250 g
20 g Zucker
20 g Hefe, frisch
500 g Weizenmehl
250 Kartoffeln, gekocht, passiert
10 g Salz
50 g Ei(er)
75 g Butter, geschmolzen

ZUM SERVIEREN

Senfkaviar
Kapern

ZUBEREITUNG

1. Für das Tartar:
 1. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden.
 2. Mit Essiggurken, Zwiebel, Sardellenpaste, Ketchup und Worcestershire-Sauce abschmecken.
 3. Mit Salz und Pfeffer würzen, sowie Schnittlauch und Olivenöl unterrühren.
2. Für Dijon-Senf-Panna Cotta:
 1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
 2. Crème fraîche, Dijon-Senf und Salz dazumischen.
 3. Masse auf ein Blech streichen und ca. 4 Stunden durchkühlen.

3. Für das Eigelb-Gel:

1. Alle Zutaten fein mixen und fein passieren. Im Einwegspritzebeutel sanft vakuumieren und bei 65 °C im Sous-Vide 2 Stunden garen. Im kalten Wasser abkühlen.

4. Für den Kartoffel-Brioche:

1. QimiQ Sahne-Basis auf 40 °C erhitzen. Zucker und Hefe dazugeben. Ein paar Minuten rasten lassen.

2. Mehl, Salz und Kartoffelpüree vermengen. Die Sahne-Basis-Masse und Eier dazugeben und zu einem Teig kneten.

3. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

4. Teig portionieren und nochmals gehen lassen.

5. Im Ofen bei 180 °C für 15 Minuten backen.

5. Anrichten:

Das Tartar in eine Ringform drücken. In der gleichen Größe das Dijon-Senf-Panna cotta ausstechen und auf das Tartar legen. Mit dem Eigelb-Gel, Senfkaviar und Kapern dekorieren. Mit dem Kartoffel-Brioche servieren.