



## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DAS TARTAR VOM ALPENRIND

**1 kg** Rindfleisch  
Cetriolino sott'aceto  
Cipolla (Cipolle)  
Pasta d'acciuge  
Ketchup  
Worcestershire Sauce  
Erba cipollina  
Olivenöl  
Sale i pepe

### DIJON-SENF-PANNA COTTA

**250 g** QimiQ Classic  
**100 g** Crème fraîche  
**50 g** Senape Dojon,  
**2 g** Sale

### FÜR DAS EIGELB-GEL

**300 g**  
**3 g** Sale

### FÜR DAS KARTOFFEL-BRIOCHE

**250 g** QimiQ Sauce Base  
**20 g** Zucchero  
**20 g** Hefe,  
**500 g** Farina di frumento  
**250** Patate, gekocht, passiert  
**10 g** Sale  
**50 g** Uovo (Uova)  
**75 g** Burro,

### ZUM SERVIEREN

Senfkaviar  
Capperi

## PREPARAZIONE

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 Einwegspritzbeutel 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.