

Rindfleischtatar getrüffelt mit Rucolablatt und Parmesanspänen

Zubereitungszeit:

ca. 20-25 Minuten

Zutaten für 12 Löffel / 4 Pers.

150 g Rindfleischtatar (Filet)
½ Schalotte (optional)
Trüffelöl
50 g Parmesan
Rucolablätter
Fleur de Sel
Pfeffer aus der Mühle
La Chinata picante (geräuchertes Paprikapulver)
Chilipulver „Pepperoncina“
Toastbrot

Strohhalme für das Trüffelöl

Für den Blattsalat:

Frühlingsblattsalat
Balsamico Rosso
Kaltgepresstes Olivenöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Das Rindfleisch **keinesfalls faszieren** sondern ganz fein von Hand verschneiden.

Optional:

Die fein geschnittene Schalotte mit dem Fleisch vermischen. Achtung, nur ein Hauch der Schalotten darf spürbar sein.

Den Parmesan mit einem Parmesan- /Trüffelhobel oder Spargelschäler in dünne Späne hobeln. Die Stiele der Rucola abschneiden.

Mit einer Gabel das Tatar in einer dünnen Schicht auf den Löffel/Teller verteilen und mit Fleur de Sel, Chilipulver und grobem Pfeffer aus der Mühle würzen. Das geräucherte Paprikapulver als Deko am Teller verwenden.

Mit etwas Trüffelöl beträufeln (nicht zu viel Öl nehmen und mit einem Rucolablatt und einem Parmesanspan garnieren.

Mit getoastetem Toastbrot, im Dreieck geschnitten und etwas Frühlingsblattsalat servieren.

Weinempfehlung:

Junger trockener Weißwein

Kochabend:

10. Apr, 2019 / Vogesen