

FEINES TARTAR MIT GEBACKENEM SPARGEL

FEINES TARTAR MIT GEBACKENEM SPARGEL

Wir sind in letzter Zeit nicht nur auf dem Spargel-, sondern auch auf dem Tartar-Tripp. Das ist aber auch einfach lecker und zart und saftig und aromatisch und... einfach eine feine Sache. In dieser Variante habe ich das Tartar mit einer Passionsfrucht-Senf Vinaigrette gewürzt. Das Eigelb kam in der Schale auf das Tartar und dazu gab es im Ofen gebackenen grünen Spargel. Soooo gut...



Zutaten für 2 Personen (als Hauptgericht):

250g Rinderfilet

6 Kapernäpfel (+ 2 extra)

1/2 Zwiebel

2 Eier

3 EL Olivenöl

2 TL Passionsfruchtessig

1 TL mittelscharfer Senf

Pfeffer & Salz

Optional:

1/4 Zwiebel

1 EL Passionsfruchtessig

1 Prise Zucker

Für den Spargel:

200g grüner Spargel

2 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Den Spargel im unteren Drittel schälen und bei Bedarf das unterste Ende etwas abschneiden um holzige Enden zu vermeiden. Den Spargel auf ein Backblech geben und mit Olivenöl beträufeln. Mit Pfeffer und Salz würzen und für 15-20 Minuten bei 200°C unter den Grill vom Backofen schieben.

Ein Viertel der Zwiebel sehr dünn aufschneiden. Essig und Zucker verrühren, die Zwiebel auf einen Teller geben und mit dem Essig marinieren.

Das Rinderfilet zuerst in Scheiben, dann in Streifen und dann in Würfel schneiden. Die Kapernäpfel und die Zwiebel fein würfeln und dazu geben.

Für die Vinaigrette das Öl mit dem Passionsfruchtessig und Senf verrühren. Die Vinaigrette mit dem Fleisch vermengen.



Das Tartar abschmecken und im Servierring anrichten.



Mit einem Kapernapfel und etwas mariniertes Zwiebel auf dem Teller platzieren. Die Eier trennen, die Schale heiß ausspülen und das Eigelb zurück in den Schalenbecher geben. Auf dem Tartar platzieren.



Den Spargel aus dem Ofen holen und zum Tartar auf den Teller geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und sofort servieren.

Viel Spaß beim Genießen!

