



RINDSTATAR MIT ZIEGENFRISCHKÄSE-AMARANTHKUGELN UND ROTE BETE

Sternekokch Steffen Disch verzaubert die Gäste im Restaurant Raben Horben bei Freiburg. Das Gasthaus ist bekannt für gehobene regionale Küche. Disch lernte im Colombi Hotel in Freiburg kochen und liebt es, bodenständigen deutschen Gerichten einen Touch Moderne zu verleihen. Für Kitchen Star kocht er Rindstatar mit Ziegenfrischkäse-Amaranthkugeln und Rote Bete. Das Rezept ist für 6 Personen.

Das sind die Zutaten:

250g Rote-Bete-Saft
 30g Himbeeressig
 30g Yuzusaft
 Salz
 70g Butter
 300g Ziegenfrischkäse
 Mehl
 2 Eier
 Semmelbrösel
 Amaranth gepufft
 300g Rinderschulter
 (alternativ Rinderfilet)
 2 Schalotten
 1 TL Kapern gehackt
 1½ TL Mostrich
 2 TL Ketchup
 2 EL Olivenöl,
 Wenig Champagneressig
 ½ Limette
 Piment d'Espelette
 Meersalz
 Rote Bete
 Blutampfer
 Frittieröl

So wirds gemacht:

Rote-Bete-Saft in eine Pfanne geben. **Himbeeressig** und **Yuzusaft** dazugeben. Mit etwas **Salz** abschmecken. **Butter** in einem Topf schmelzen und aufkochen lassen, bis sie bräunlich ist. Danach durch ein Sieb zum Rote-Bete-Sud geben. Zum Schluss das Ganze vermengen.

Den **Ziegenkäse** zu sechs Kugeln formen. In **Mehl** wenden, in ein verquirltes Ei tunken und in **Semmelbrösel** panieren. Dann noch einmal im Ei wenden und danach in **Amaranth** panieren. Die Kugeln kühl stellen.

Für das Tatar die **Rinderschulter** zuerst in dünne Scheiben, danach in Streifen und zum Schluss in kleine Würfeln schneiden. Das Fleisch in eine Schale geben. **Schalotten** in Würfel schneiden und zum Fleisch geben. **Kapern** fein hacken. **Mostrich**, **Ketchup**, **Olivenöl**, etwas **Champagneressig** und **Limetten-Abrieb** und einen Spritzer **Limetten-Saft** in die Schale geben. Mit **Piment d'Espelette** und **Meersalz** würzen. Das Ganze vermengen. Bei Bedarf ein Eigelb darunter-mischen.

Anrichten:

Das Tatar in einem Ring anrichten. Gehobelte, gekochte **Rote Bete** daneben-legen. Etwas **Blutampfer** darüber geben. Die gekühlten Ziegenkäsekugeln im heissen **Frittieröl** kurz ausbacken, sodass sie innen noch kalt sind. Auf das Tatar legen und den Rote-Bete-Sud auf den Teller geben.