

KARTOFFELSTOCK-TATAR-AVOCADO-MILLE-FEUILLE

4 PERSONEN

- 4 Dressieringe, Ø 9 cm, Höhe 5,5 cm
Kartoffelstampfer

ZUBEREITUNG

TATAR

- 300 g Rinderfilet, fein gehackt
 1 Eigelb
 3 El Olivenöl
 1 Schalotten, sehr fein gehackt
 Fleur de Sel
 Piment d'Espelette
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

KARTOFFELSTOCK

- 300 g Kartoffeln, mehligkochend, geschält, grob gewürfelt
 1 dl Milch, heiss
 0,5 dl Rahm
 40 g Butter, gewürfelt
 Fleur de Sel
 Muskatnuss, gerieben

WASABI-KORIANDER-GUACAMOLE

- 3 Avocados, geschält, entkernt, fein gehackt, mit der Gabel leicht zerdrückt
 Wenig Wasabi
 ½ Zitrone, Saft
 Fleur de Sel

GARNITUR

- Erbsensprossen
 Schwarzes Salz
 Sprossmischung

ZUBEREITUNG

TATAR

Alle Zutaten mithilfe einer Gabel gut mischen und abschmecken.

KARTOFFELSTOCK

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Das Kochwasser abgiessen. Die Kartoffeln trockendämpfen und heiss mit dem Kartoffelstampfer pürieren. Die Milch, den Rahm und die Butter erwärmen und heiss unter die Kartoffeln rühren. Verrühren und mit Fleur de Sel und Muskatnuss abschmecken.

WASABI-KORIANDER-GUACAMOLE

Alle Zutaten zu einer Guacamole verarbeiten.

ANRICHTEN

Je einen Dressiering auf einen Teller setzen. 2 cm hoch mit Kartoffelstock füllen. Das Tatar auf den Kartoffelstock verteilen und gleichmässig andrücken. Mit der Guacamole abschliessen und den Ring vorsichtig nach oben abziehen. Mit Erbsensprossen, Sprossmischung und dem schwarzen Salz garnieren.

Rezept von Marion Michels

