

# RINDSTATAR MIT KAFFEEÖL, ROTER BETE UND SHISO

---

## Zutaten - Kaffeeöl

- 100 ml Rapsöl
- 4 EL Kaffeebohnen, gemörsert

## Zutaten - Rindstatar

- 400g Rindsfilet, fein gewürfelt
- 4 EL Himbeersenf
- 2 EL Kaffeeöl
- 2 EL Sojasauce
- 1 Msp. [Szechuanpfeffer](#) fein gemörsert
- 2 EL Pickle-Sud

## Zutaten - Rote-Bete-Pickles

- 250ml Apfelessig
- 170ml Wasser
- 100g Zucker
- 1 EL Salz
- 1/2 TL [Korianderkörner](#)
- 2 [Sternanis](#)
- 1 EL [Ingwer](#)
- 1 EL [Szechuanpfeffer](#)
- 3 grosse Rote Bete in feine Scheiben geschnitten.

Für das Kaffeeöl das Rapsöl auf 70 Grad erwärmen. Kaffee dazugeben und 3 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Abpassieren.

Das Rindfleisch mit allen angegebenen Zutaten marinieren und abschmecken. Für die Pickle-Marinade alle Zutaten vermengen und aufkochen.

1 Stunde ziehen lassen, durch ein Sieb giessen, nochmals aufkochen und heiss über die Rote-Bete-Scheiben giessen. Für die Mousse den Rahm mit Kaffee und Kardamom mischen und abgedeckt im Kühlschrank 12 Stunden ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und aufschlagen. Den Rote-Bete-Saft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Den Sauerrahm und 1 EL des geschlagenen Rahms dazugeben und mit dem Schneebesen unterrühren. Dann den restlichen Schlagrahm mit einem Gummischaber unterheben und abschmecken. Den reduzierten Rote-Bete-Saft mit dem restlichen Kaffeeöl und 4 EL vom Pickle-Fond mixen. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tatar mithilfe von Metallringen anrichten. Mousse, Rote-Bete-Pickles und Shisoblätter dazugeben und mit der Vinaigrette beträufeln.

## Zutaten -Mousse

- 240ml Rahm
- 1 EL Kaffeebohnen, gemörsert
- 1 TL [Kardamom gemahlen](#)
- 1 EL reduzierter Rote-Bete-Saft
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 100g Sauerrahm
- 1 Msp. Sauerrahm
- 4 EL reduzierter Rote-Bete-Saft
- 20 rote Shisoblätter