

RINDSFILET RUCOLA TATAR MIT APFEL

Zutaten - Tatar

- 300g Rindsfilet, fein gewürfelt
- 2 TL Frühlingszwiebel, fein gewürfelt
- 2 TL Apfel, fein gewürfelt
- [Fleur de Sel](#)
- Frischer Rucola zum Garnieren
- 8 dünne Apfelscheiben zum Garnieren

Zutaten - Wasabisud

- 30g Zitronengras
- 60g Ingwer, geschält und grob gehackt
- 1 TL Sencha- Grüntee
- 50ml Balsamicoesssig
- 5 [Kardamomkapseln](#)
- 150ml [Gemüsefond](#)
- 1-2 Prisen Salz
- 40g [Wasabipulver](#)
- 125g Apfel-Püree
- 60ml Milch
- 90g Sauerrahm

Zutaten - Wasabisud

- 100g Sauerrahm
- 1 Blatt Gelatine, in Eiswasser eingelegt
- 2 EL [Wasabipulver](#)
- 200ml Rahm, halbsteif geschlagen
- Salz, [Cayennepfeffer](#)
- 1 Spritzer Limettensaft

Für das Tatar die Fleischwürfel mit allen weiteren Zutaten vermengen, marinieren und mit Fleur de Sel abschmecken. Für den Wasabisud Zitronengras, Ingwer, Grüntee, Balsamico, Kardamom, Gemüsefond und Salz vermengen, aufkochen und um die Hälfte einkochen. Die restlichen Zutaten begeben und nochmals aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb abgessen. Für die Wasabi-Mousse den Sauerrahm unter Rühren erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Wasabipaste einrühren und kalt stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, den Schlagrahm darunterziehen und mit Salz, Cayennepfeffer und Limettensaft abschmecken. Das Tatar mithilfe eines Portionierings auf den Tellern anrichten. Eine Apfelscheibe, etwas Wasabimousse und frischen Rucola daraufgeben und mit einer weiteren Apfelscheibe bedecken. Rundherum den Wasabisud verteilen.

