



## **Mein Beef Tartar**

*(Handgehacktes Rinderfilet vom Fleckvieh aus dem Schneebergland mit marinierten Bio-Champignons, Pilz-Hollandaise, geliertem Pilzfonds, Vogelmiere)*

### **1.) Pilzfonds**

- ½ l kräftige Rindsuppe
- 50 g getrocknete Steinpilze
- 1 schwacher Kaffeelöffel (ca 3 g) Xantana Texturas (geschmacksneutrales Bindemittel aus fermentierter Maisstärke, vielseitig verwendbar)

Getrocknete Steinpilze in Rindsuppe kurz aufkochen, einige Stunden ziehen lassen, Xantana in ca 100 ml Wasser auflösen (ev mit Stabmixer kurz durchmischen) und in die überkühlte Rindsuppe einrühren, Pilzfonds durchsieben und bei Seite stellen (Zimmertemperatur!).

### **2.) Rinderfilet**

- 320 g pariertes Rinderfilet
- Mildes Olivenöl Extra Vergine, Meersalz, schwarzer Pfeffer

Rinderfilet klein würfelig schneiden oder hacken, salzen, pfeffern, in eine Schüssel geben und mit Olivenöl (Menge je nach Geschmack) marinieren, bei Seite stellen (Zimmertemperatur!).

### **3.) Marinierte Bio-Champignons**

- 250 g Bio-Champignons (können je nach Saison durch frische Steinpilze oder andere frische Pilze ersetzt werden)
- kaltgepresstes Distelöl
- 1 unbehandelte Zitrone (Saft und geriebene Schale)
- Salz, Pfeffer, Kerbel

Champignons fein schneiden, in eine Schüssel geben und mit Distelöl (Menge je nach Geschmack), Zitronensaft, geriebener Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Kerbel durchmischen und durchziehen lassen, bei Seite stellen (Zimmertemperatur!).

### **4.) Pilz-Hollandaise**

- 250 g Butter

- 20 ml Birnenbalsam Essig
- 4 Dotter
- 1 ganzes Ei
- 100 ml vom Steinpilzfonds
- 10 ml Zitronensaft

Butter, Pilzfonds, Essig langsam im Topf erwärmen, Eigelb, Ei und Zitronensaft in Mixbecher geben, mit Stabmixer kurz durchmischen, die Masse in den Sahnspender leeren, verschrauben und die Gaspatrone einsetzen, bei Seite stellen (Zimmertemperatur!).

## 5.) Anrichten

Auf 4 (tieferen) Tellern in die Mitte 4 Edelstahl-Portionsringe (ca 8 cm Durchmesser) setzen, das gehackte Rinderfilet zu gleichen Teilen darin verteilen und festdrücken, danach die marinierten Champignons zu gleichen Teilen auf dem Rinderfiletboden verteilen, festdrücken.

Portionsringe entfernen, Sahnspender mit Hollandaise schütteln, auf das „Beef/Champignontörtchen“ eine „Haube“ spritzen, Pilzfonds in die Teller eingießen, mit reichlich Vogelmilch anrichten. Wer will, kann das Gericht auch noch mit Trüffel verfeinern.

Das Gericht lässt sich gut vorbereiten, ist ideal wenn Gäste kommen!



Rezept von Bernhard Gruber, Altes Backhaus, 2700 Wr. Neustadt, Bahngasse 1,  
[www.altes-backhaus.at](http://www.altes-backhaus.at)

Wr. Neustadt, Februar 2020