



# Dry aged tatar mit geräuchertem Ei

Rezept von Gerhard Volk - Ausgabe 2-2018

## Zutaten (für 4 Personen)

- ca. 500 g Dry Aged Roastbeef Steak
- 40 g Schalotten, fein gewürfelt
- 5 g Knoblauch, fein gewürfelt
- 20 g helle Soja-Sauce
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer

Für den Whisky-Balsamico-Dip:

- 80 g Mayonnaise (Fertigprodukt oder selbstgemacht)
- 25 g Ketchup
- 15 g Whisky-Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Für die geräucherten Eier:

- 4 Eier (Größe L)
- 20 g Rapsöl
- 40 g Räucherchips, Buchenholz

Für das Erbsenpüree:

- 15 g Butter
- 15 g Schalotten, fein gewürfelt
- 5 g Knoblauch, fein gewürfelt
- 100 g Sahne
- 100 g mehligkochende Kartoffeln, geschält
- 300 g TK-Erbsen
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 25 g Butter

## Zubereitung

➤ Den Grill zum indirekten Grillen bei 100-140 C° vorbereiten und die Räucherchips für 30 Minuten in Wasser einweichen.

Die Eier auf der stumpfen Seite mit einem Eierpikser anstechen. Mit einer Schaumkelle in kochendes Wasser geben und ca. 6-7 Minuten kochen (die Kochzeit hängt von der Temperatur des Eis und den Höhenmetern ab, nach dem Kochen sollte das Eigelb noch komplett weich sein). Anschließend die Eier für 10 Minuten in Eiswasser legen. Dann vorsichtig schälen und darauf achten, dass das Eiweiß nicht beschädigt wird. Die geschälten Eier mit Rapsöl oder Butterschmalz einreiben. Die Eier zum Räuchern in der indirekten Grillzone platzieren und die abgetropften Buchenchips direkt auf die Glut geben (im Gasgrill eine Räucherbox benutzen). Den Deckel schließen und die Eier 15-20 Minuten bernsteinfarben räuchern.

Für das Erbsenpüree die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, Schalotten und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen, Sahne und Kartoffeln beifügen, einen Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze butterweich kochen. Die Erbsen dazugeben, kurz aufkochen und dann mit dem Mixer oder Passiergerät zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und Butter unterrühren.

Für das Tatar das Roastbeef vollständig von Sehnen und Häutchen befreien. Das Fleisch in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen, danach durch den Wolf drehen (3 mm-Scheibe). Schalotten und Knoblauch sehr fein würfeln und zusammen mit der Soja-Sauce und dem Eigelb zum gewolften Fleisch geben. Die Masse locker, aber gründlich vermengen und der Personenanzahl entsprechend aufteilen, ausformen und bis zum Grillen kühl stellen. Für den Whisky-Balsamico-Dip alle Zutaten verrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Das portionierte Tatar auf einer leicht geölten Grillplatte einseitig bei geöffnetem Deckel 2-3 Minuten grillen. Zum Servieren das Erbsenpüree auf warmen Tellern länglich anrichten, geräuchertes Ei ganz oder halbiert obenauf geben. Das Tatar anlegen, mit der Whisky-Sauce nappieren und mit Pfefferminzweigen garnieren.

**Gerhards BBQ-Tipp:** Mit frischer Minze verfeinert können Sie das Erbsenpüree auch im englischen Still zubereiten.