

THE FLYING SCHLEMMER

BEEF TATAR MIT LABNEH & CRISPY CHILI BRAUNER BUTTER

Ein Rezept von Sternekoch Anton Schmaus / Storstad / Regensburg

ZUTATEN

200 g Rinderfilet, sehr fein gewürfelt
1 TL feiner Dijonsenf
1 TL Kapern
1 kleine Schalotte, sehr fein gewürfelt
Salz, schwarzer Pfeffer
Weißer Aceto Balsamicoessig
1 TL neutrales Öl oder mildes Olivenöl
1 Spritzer Tabasco
Dill

ca. 150 g griechischer Joghurt
(über Nacht abgetropft)
1 Spritzer Zitronensaft
Salz

60 g Butter
1 TL Crispy Chili (z. B. Crispy Chili Oil, Chili Crunch)



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

BEEF TATAR MIT LABNEH & CRISPY CHILI BRAUNER BUTTER

Ein Rezept von Sternekoch Anton Schmaus / Storstad / Regensburg

Zubereitung:

BRAUNE BUTTER

Butter in einem kleinen Topf schmelzen und weiter erhitzen, bis sie nussig duftet und goldbraun wird. Anschließend die Butter durch ein Haarsieb und ein Blatt Küchenrolle abpassieren. Dann nach eigenem Geschmack Crispy Chili in die Butter einrühren.

BEEF TATAR

Das Filet fein hacken. Dann mit Schalotten, Senf, grob gehackten Kapern, Salz, Pfeffer, Tabasco und einem Spritzer Weißweinessig abschmecken

LABNEH

Den Labneh glattrühren und mit einer Prise Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

ANRICHTEN

Labneh in der Mitte des Tellers anrichten, das Beef Tatar daraufsetzen. Anschließend mit der warmen Crispy Chili Butter übergießen und mit gezupftem Dill ausgarnieren.



Zum Podcast

