

Bean-Tatar

Zutaten
für 4 Personen

300 g gekochte Randen (vakuumverpackt)
320 g Kidneybohnen aus der Dose
30 g Kapern
80 g Cornichons
4 dünne Frühlingszwiebeln
4 TL Dijon-Senf
4 TL Sherryessig
3 TL Olivenöl
4 sehr frische Eigelb
Salz
Pfeffer
Fleur de Sel

Und so wirds gemacht:

1. Die Randen auf einer Reibe (mittelgrosse Öffnungen) in kurze Stücke hobeln, dann in mehreren Lagen Küchenpapier und in 2-3 Durchgängen die Flüssigkeit so gut wie möglich herauspressen. Die Kidneybohnen abgießen, abbrausen, trocken tupfen und mit dem Kartoffelstampfer nicht ganz fein zerdrücken. Beides mischen, salzen und pfeffern.
2. Die Kapern und Cornichons fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße hacken, das Grüne in schmale Ringe schneiden. Kapern, Cornichons und die gehackten Frühlingszwiebeln unter den Bohnen-Randen-Mix rühren.
3. Den Senf mit Salz, Pfeffer und Essig verrühren, dann das Öl unterschlagen. Die Vinaigrette mit dem Bohnen-Bete-Mix gründlich mischen.
4. Die beiden Eigelbe separat in Tassen gleiten lassen. Vorsichtig jeweils kochend heißes Wasser dazugießen, bis sie bedeckt sind. Die Eigelbe ca. 5 Min. ziehen lassen.
5. Inzwischen den Randen-Bohnen-Mix in vier Portionen teilen. Jede Portion mit Hilfe eines Dessertrings auf einem Teller anrichten. In die Mitte jeweils eine Mulde drücken. Die Eigelbe sehr vorsichtig abgießen und in diese Mulden setzen, mit je 1 Prise Fleur de Sel bestreuen. Das Tatar jeweils mit den grünen Frühlingszwiebelringen garnieren.