

Rezept

Schmalz-Crostini mit Almochsentatar

Ein Rezept von Schmalz-Crostini mit Almochsentatar, am 30.04.2025

Zutaten

300 g Almochsenfilet	1 Prise Zucker
Salz	1/2 TL Paprikapulver edelsüß
2 Schalotten	2 Sardellenfilets
1 EL Kapern Nonpareilles (kleinste und feinste Sorte)	4 Cornichons
1 TL Dijon-Senf	2 glatte Petersilie
Pfeffer	1 Eigelb
80 g Butterschmalz	1/2 Baguettebrot
Schnittlauchröllchen und evtl. Schnittlauchblüten zum Garnieren	8 frische Wachteleier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Ochsenfilet in kleine Würfel schneiden, mit Zucker, ½ TL Salz und Paprikapulver verrühren. 30 Minuten kühl stellen und durchziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein würfeln. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Das gewürfelte Filet mit einem scharfen, stabilen Küchenmesser fein hacken und mit Senf, Eigelb, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Petersilie mischen. Kräftig mit Pfeffer würzen.
4. Brot in dünne Scheiben schneiden. 80 g Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Wachteleier vorsichtig mit einer Messerspitze aufritzen und in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze zu kleinen Spiegeleiern braten.
6. Auf jede gebackene Brotscheibe zuerst etwas Tatar verteilen, darauf dann jeweils ein Wachtelspiegelei. Spiegeleier mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch und eventuell Schnittlauchblüten bestreut servieren.