



## Rindstatar und Kartoffelchips

### Zutaten

#### Rindstatar

200 g Rindshuft  
10 ml Olivenöl  
5 g Senf  
1 TL Kapern, gehackt  
1 kleine Schalotte, in Brunoise geschnitten  
1 TL geschnittener Schnittlauch  
1 TL Senf Fleur de Sel

#### Kartoffelchips

1 kg Kartoffeln  
Salz

### Zubereitung

1. Für das Tatar die Rindshuft in hauchdünne Scheiben schneiden und fein würfeln. Die restlichen Zutaten begeben, gut mischen und abschmecken. Wer gerne noch mehr Zutaten ins Tatar gibt, kann es optional mit Crème fraîche, gewürzt mit Sumac und Vadouvan, Silberzwiebeln, marinierte Radieschenscheiben, Frühlingslauch, Gurken und geröstete n Zwiebeln servieren.
2. Für die Chips den Ofen auf 90 °C Dampf vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und im Entsafter entsaften. Den Saft etwas mit Salz würzen. Bevor der Saft beginnt zu oxidieren jeweils eine dünne Schicht (0.5 cm) auf ein Backblech geben und 10 Minuten dämpfen.
3. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit kaltem Wasser die oberste Schicht leicht abwaschen. Ganz vorsichtig die untere Schicht vom Blech entfernen ( es wird eine gummiartige Konsistenz haben) und auf Silpats ausbreiten. Unter einer Wärmelampe für zirka 2 Stunden trocknen lassen.
4. In kleine Stücke brechen und zügig bei 200 °C in neutralem Öl frittieren. Anschliessend salzen und servieren.