

# Lucki Maurer kocht



## Tataki vom Rind auf Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Sauerrahm, Kürbiskernen & frischen Kräutern

### Zutaten

2 Rinderlenden-Steaks á 180 g  
200 g Kartoffeln, mehlig kochend  
200 g Hokkaido-Kürbis  
2 Eier  
Salz und Muskat  
Pfeffer  
Zucker  
Pflanzenöl oder Butter bzw.  
Butterschmalz zum Braten  
80 g Sauerrahm  
2 EL Kürbiskerne  
4 cl Kürbiskernöl  
Kresse & Korriander zum Ganieren

### Zubereitung

Für die Rösti den Kürbis halbieren, Kerne entfernen und mit einem groben Hobel reiben. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls mit einem groben Hobel reiben. Beides vermengen und die Eier hinzugeben. Mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz sowie einer Prise Zucker würzen. Die Kürbis-Kartoffel-Rösti portionsweise von beiden Seiten in Sonnenblumenöl, Butter oder Butterschmalz goldbraun in einer beschichteten Pfanne anbraten.

Rinderlende salzen und mit Zucker von beiden Seiten bestreuen. In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen und die Rinderlende von beiden Seiten kurz scharf anbraten, bis sie eine schöne Kruste hat. Anschließend den Fettrand vom Fleisch abschneiden und in dünne Scheiben schneiden.

Zwei Kürbis-Kartoffel-Rösti auf ein Teller anrichten und dünne Fleischscheiben darauf verteilen. Salzen und pfeffern. Einen Klecks Sauerrahm neben den Rösti platzieren und mit Kresse, frischen Kräutern und Kresse garnieren. Zum Schluss mit Kürbiskernöl beträufeln. Nach Geschmack noch mit frischem Koriander bestreuen.

Landwirt, Spitzenkoch und Gastronom Lucki Maurer.

