

Beef Tatar

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

800 g Rinderfilet
80 g Essiggurken fein gehackt
50 g Zwiebel fein gehackt
1 EL Kapern fein gehackt
1 EL Petersilie fein gehackt
1 TL Zucker

Für die Sauce:

4 Eidotter
1 TL Estragonsenf
1 EL Ketchup
4 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver, edelsüß
6 ml Worcester Sauce
1 Msp. Sardellenpaste
Salz
Pfeffer schwarz,

Tabasco, je nachdem wie scharf es sein soll, zwischen 4 und 12 Spritzer

Salatblätter und Tomaten zum garnieren.

Toastbrot



Zubereitung:

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden, mit 2-3 Prisen Salz und 1 TL Zucker mischen und 10 Minuten stehen lassen. Dann fein hacken.

Für die Sauce alle Zutaten bis auf das Öl vermischen, dieses wird zum Schluss und langsam in die Sauce eingerührt.

Das Fleisch mit den Zwiebeln, Essiggurken, Kapern und Petersilie gut vermischen.

Das Fleisch und die Sauce gut vermengen, abschmecken und auf Tellern anrichten. Mit Salatblätter und Tomaten garnieren. Dazu reicht man getoastetes Weißbrot.

Tipp:

Das Fleisch niemals durch den Wolf lassen, sondern mit scharfem Messer schneiden.

Weinempfehlung:

Albarino

Kochabend:

2. Mär, 2016 / Mike