

Rindfleischtartar Plachutta-Style

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten für 4 Personen

400 g Rindfleisch (Filet oder Huft)
2 Dotter
1 EL Zwiebeln ganz fein geschnitten
1 TL Kapern
50 g Essiggurkerl fein gehackt
1 TL Ketchup
1 TL Senf
1 TL Paprika Edelsüß
1 MS Sardellenpaste (oder 1 TL Sardellenfilet fein gehackt)
1 TL Petersilie gehackt
1,5 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Toastbrot je nach Bedarf
Butter
Zwiebelringe und ganze Kapern
nach Belieben

Zubereitung:

Gut pariertes, gekühltes Rindsfilet mit einem großen, stabilen Messer in sehr kleine Würfelchen schneiden, mit allen anderen Zutaten vermischen.

Tartar in kreisrunde Ausstecher füllen und mit Toastbrot und Butter sowie Zwiebelringen und Kapern servieren.



Weinempfehlung:

Unser Spizöla GV Kremstal Reserve

Kochabend:

05. Okt. 2022 / Jürgen H.