

Beefsteak-Tatar



Zutaten: für 4 Personen

300 g Rindshuft
½ gehackte Zwiebel
2 gehackte Essiggurken
1-2 gehackte, frische Chilischote
1 Bund gehackte Petersilie
2 TL grobkörniger Senf und
2 TL Hot Ketchup zum Verfeinern
Cognac nach Belieben
1 Eigelb
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Fleur de Sel
2 EL mildes Oliven- oder Nussöl
Zum Garnieren: 4 schöne Lollo-
Salatblätter
4 grüne, entsteinte Oliven
1 rote Zwiebel in Ringe geschnitten
4 Schnittlauchspitzen
warmes Toastbrot und Butter

Zubereitung:

- Das Rindfleisch vom Metzgermeister fein hacken lassen.
- Für die Garnitur einen Teller mit den Salatblättern, den Oliven, den Zwiebelringen und den Schnittlauchspitzen garnieren und das Rindfleisch in Form eines grossen Hamburgers darauf anrichten.
- Auf einer Platte das Eigelb, die Zwiebeln, die Essiggurken, die Chilischote und die Petersilie in kleinen Schälchen arrangieren. Eine Salatschüssel dazustellen.
- Am Tisch das Eigelb in der Salatschüssel mit Pfeffer und Fleur de Sel verrühren. Das Öl unter das Eigelb rühren, das Fleisch dazu geben mit Gabel und Löffel gut vermengen. Je nach Wunsch Ihrer Gäste die verschieden Zutaten zum Verfeinern in das Tatar mischen.
- Das fertige Tatar in vier Hamburger formen und auf die vorbereiteten Teller arrangieren. Mit warmem Toast und Butter servieren.

Achtung: Fleisch und Eigelb müssen von tadelloser, frischer Qualität sein. Das Fleisch ohne Verzug verarbeiten und das Tatar unmittelbar nach der Zubereitung konsumieren bzw. bis zum Genuss bei unter 5°C kühl halten.