

# Beefsteak Tatar



## Zutaten für 1 Portion(en)

120 g	Rindsfilet
20 g	Zwiebel
1 TI	Essiggurkerl
0,5 TI	Kapern
0,5 TI	Sardellenfilet
1 TI	Petersilie
0,5 TI	Paprikapulver edelsüss
0,5 Stk	Eidotter
10 g	Dijonsenf
10 g	Ketchup
4 Pr	Salz
2 Pr	Pfeffer weiss gemahlen
1 ml	Tabascosauce
1 ml	Worcestersauce
10 ml	Olivenöl
2 Stk	Toastbrot
20 g	Butter

# Beefsteak Tatar

Vorbereitung:

Das zugeputzte Rindsfilet fein hacken.

Zwiebeln, Petersilie, Kapern, Sardellen und Essiggurken fein hacken.

Zubereitung:

Eidotter, Senf, Salz und Pfeffer gut verrühren auf Wunsch Tabasco oder Chili zugeben, alles gut vermischen und danach langsam Olivenöl mit einer Gabel unterschlagen.

Zwiebeln, Essiggurken, Kapern, Sardellen, Petersilie und Paprikapulver einrühren.

Fleisch einlegen und mit der Gabel das Dressing einarbeiten.

Nach Wunsch mit Weinbrand, Calvados, Whisky parfümieren - probieren und eventuell nachwürzen. Nockerl oder ein Laibchen formen, auf einem kalten Teller anrichten, mit den Zwiebelringen garnieren und mit Toastbrot und Butter servieren.