



Tatar de boeuf - Rindfleisch Tatar

Das Fleisch mit einem scharfen Messer in sehr feine Würfel schneiden und bereitstellen.

In einer kalten Schüssel das Eigelb mit Senf, Worcestersauce, Tabasco, Salz und Pfeffer gut mischen. Schalotten, Cornichons, Kapern und gehackte Petersilie zugeben und erneut gut mischen. Nun das Fleisch und Olivenöl zugeben und alles gut vermengen.

Abschmecken und mit Pommes Frites, Baguette oder Schwarzbrot servieren.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel



Zutaten für 2 Portionen:

300 g Rinderfilet(s)

2 Eigelb

1 EL Dijonsenf

1 EL Worcestersauce

1 Spritzer Tabasco

n. B. Salz und Pfeffer

1 m.-große Schalotte(n), fein gewürfelt

4 Cornichons, fein gehackt

1 EL Kapern (Nonpareilles)

1 EL Petersilie, fein gehackt

2 EL Olivenöl

Rezept von: Pannepot