Roastbeef mit Tatarsauce

Die Tatarsauce stammt aus der traditionellen französischen Küche. Sie passt zu Fisch, kaltem Braten vom Rind und ganz besonders zu kalt aufgeschnittenem Roastbeef. Und notabene, sie passt auch gut zu knackigem Blattsalat wie Eisberg oder Lattich.

Grundlage ist eine Mayonnaise die mit Kräutern, Essigurke, Kapern und hartgekochtem Ei angereichert wird. Die Zutaten können natürlich variiert werden, wobei Essiggurke und Kapern mit ihrer Säure nicht fehlen sollten.

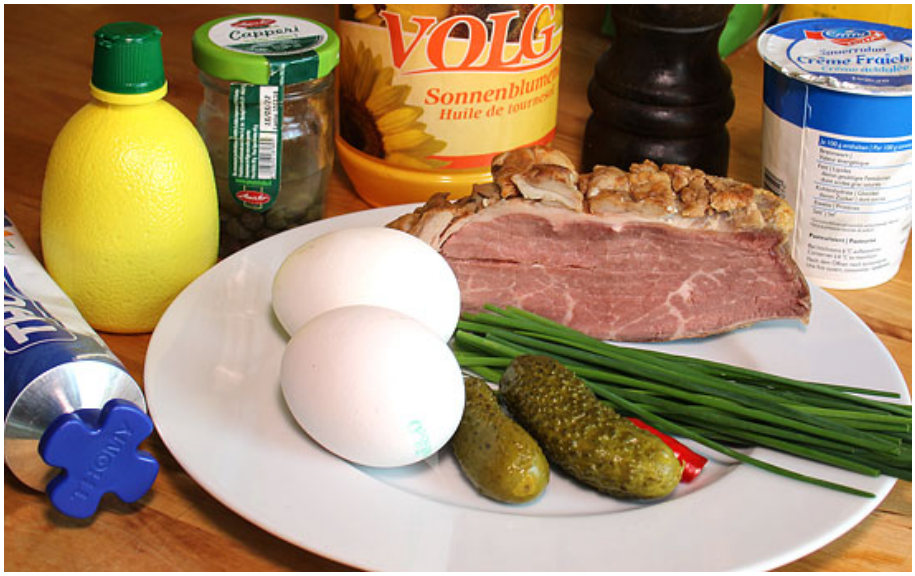
Zutaten (2 Portionen)

```
Mayonnaise:
1       Eigelb
1Tl     Senf
1/2Tl   Zitronensaft
1/3Tl   Salz
8cl     Sonnenblumenöl
1El     Sauerrahm


Tatarsauce:
        Mayonaise
2       kleine Essiggurken
1El     feine Kapern in Essig
1       hartgekochtes Ei
1       Bündchen Schnittlauch
1-2cm   Peperoncino (nach Belieben)
        Salz und Pfeffer

ca.120g dünn aufgeschnittenes Roastbeef pro Person
```

Zubereitung

Eigelb in eine eher grosse Schüssel geben, das macht die Rührarbeit leichter. Senf, Zitronensaft und Salz zugeben. Gut vermischen. Öl zu beginn nur tropfenweise zugeben und kräftig mit dem Schwingbesen verrühren. Danach Öl in etwas grösseren Dosen zugeben und immer kräftig rühren, es sollten dabei keine Öllachen entstehen. Zum Schluss sollte die Mayonaise glänzen und von fester Konsistenz sein. Sauerrahm unterrühren.

Schnittlauch zu feinen Röllchen schneiden, je feiner der Schnittlauch, desto mehr Geschmack gibt er an die Sauce ab. Empfehlenswert ist ein grosses, scharfes Küchenmesser. Essiggurken und Ei in kleine Würfel schneiden. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu feinen Streifchen schneiden. Alles inklusive Kapern unter die Mayonaise mischen und wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tatarsauce mindestens ein halbe Stunde ziehen lassen. Man kann sie auch einen halben Tag zum Voraus zubereiten und im Kühlschrank zwischenlagern.