



Beefsteak Tatar

Das Beefsteak Tatar wird oft aus dem Rindsfilet geschnitten, doch auch das etwas festere Fleisch des Rindshuftdeckels ist bestens für ein Tatar geeignet. Es wäre einfach, das Fleisch durch den Fleischwolf zu treiben, doch viel besser ist es, das Fleisch von Hand ganz klein zu würfeln. Mit einem sehr scharfen Messer ist das recht einfach zu bewerkstelligen.

Das Fleisch für ein Tatar sollte gut gelagert sein, doch nach dem Aufschneiden sollte das Tatar möglichst rasch zubereitet werden. Ebenso muss das Eigelb möglichst frisch sein. Im Rezept ist ein Eigelb für eine Portion Tatar vorgesehen, das ist eher reichlich bemessen, ein Eigelb für zwei Portionen wäre optimaler.

Zutaten (1 Portion)

150g	Rindshuftdeckel
1	Sardellenfilet
20g	Zwiebel
1Tl	Kapern
1	frisches Eigelb
1/2Tl	Dijon-Senf
1El	Cognac oder Brandy
1Tl	Sonnenblumenöl
	Tabasco, Sojasauce (Kikkoman), Salz

Zubereitung

Fleisch zu dünnen Schnitzeln schneiden (oder vom Metzger schneiden lassen). Schnitzel längs zu sehr schmalen Steifen schneiden (3-4mm). Die Steifen zu kleinen Würfeln schneiden und in eine Schale geben. Cognac zugeben und vermischen.

Zwiebel, Kapern und Sardellenfilet sehr fein hacken und zusammen mit dem Senf mit

dem Eigelb verquirlen. Leicht salzen, mit zwei, drei Spritzern Tabasco und 1Tl Sojasauce würzen. Mit dem Fleisch vermischen und nach Belieben nachwürzen.

Tatar sogleich anrichten, dazu einen leicht eingeölten Metallring auf einen Teller stellen und das Tatar einfüllen. Metallring abziehen und das Tatar mit feinen Zwiebelstreifen und ein paar Kapern dekorieren.





