

Beefsteak Tatar

Zutaten für 8 Personen:

- 1,6 kg Rindshuft oder -filet
- 4 Sardellenfilets, fein gehackt
- 2 EL Senf
- 10 Oliven, schwarz od. grün, fein gehackt
- 100 g Kapern aus dem Salz, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Zwiebel oder Schalotte, fein gehackt
- 5 Essiggurken, fein gehackt
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 200 g Tomaten Ketchup
- 2 EL edelsüßer Paprika
- etwas Zitronensaft
- 6 cl Cognac, Calvados oder Whisky
- 8 Eigelb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas Chilipulver
- etwas Worcestershiresauce



Zubereitung:

Das Fleisch gut von den Sehnen und Silberhaut befreien.
Durch die 3 mm Scheibe des Fleischwolfes drehen.
Man kann es auch mit einem Messer grob hacken.

Die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und würzen.
Das Fleisch gut in die Sauce einarbeiten und eine Viertelstunde ziehen lassen.

Auf einem Teller schön anrichten und mit Garnituren wie Zwiebelringe, Gurkenscheiben, Oliven, Kapern usw. umlegen.
In die Mitte des Tartarfladens 1 Eigelb in der halben Eierschale platzieren.

Warmes Toastbrot und frische Butter dazu servieren.