



Hauptgang

Beefsteak Tatar

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Tatar:

600 gr Tatarfleisch gehackt
4 St Eigelb
100 gr Tatarfleischsauce
(Rezept nebenstehend)
1 EL Cognac, Whisky oder Calvados
Pfeffer aus der Mühle
Salz
Toast und Butter

Tatarfleischsauce:

3 EL Cornichons, fein gehackt
1 Stück Zwiebel, geschält, fein gehackt
3 EL Kapern, fein gehackt
4 Stück Sardellen, möglichst fein hacken
3 EL Oliven (grüne), fein gehackt
1 EL Gewürzgurke, fein gehackt
250 gr Tomatenketchup
1 KL Meerrettich (aus dem Glas)
1 Zehe Knoblauch, geschält, gepresst
2 EL Tafelsenf, mild (z.B. Thomy blau)
3 EL Sonnenblumenöl
1/2 Bund Petersilie, fein gehackt (einige Petersiliestücke auf die Seite legen für die Dekoration)
1 KL Paprika, edelsüss
1 KL Salz
1 KL Pfeffer aus der Mühle
Tabasco, je nach Geschmack
1 MSP Curry (Madras) scharf
1 EL Worcestershire

Zubereitung:

Zubereitung der Tatarsauce:

Die angegebenen Mengen reichen für mehr als ein Tatar. Pro Tatar für 4 Personen, brauchen Sie zirka die Hälfte der Tatarsauce. Der Rest kann tiefgefroren werden.

Alle gehackten Zutaten in eine kleine Schüssel geben. Das Ketchup und den Senf dazugeben und unter Rühren das Sonnenblumenöl beifügen.

Tabasco, Curry, Paprika, Salz und Pfeffer beifügen und alles gut vermischen und abschmecken.

Zubereitung des Fleisches:

Tatarfleisch, Eigelb, Tatarfleischsauce sowie Cognac, Whisky oder Calvados, Salz und Pfeffer

Tatarfleisch, Eigelb und die Tatarfleischsauce in eine nicht zu grosse Schüssel geben und mit zwei Gabeln gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer, sowie mit dem Schnaps abschmecken

Das angemachte Tatar in vier Portionen aufteilen, auf Teller anrichten und mit einer Gabel gefällig formen. Mit Petersilie dekorieren.

Toastbrot

Toasten und heiss mit Butter servieren