

Steak Tartar

Zutaten für: 4 Portion (Vorspeise)

200	g	Rinderfilet gewolft
1	Stück	Ei
3	TL	fein gewürfelte Schalotte
2	TL	fein gewürfelte Kapern
4	TL	fein gewürfelte Cornichons
3	TL	gehackte Blatt Petersilie
2	TL	Limettensaft
2	EL	Sonnenblumenöl
1	EL	Olivenöl
4	TL	Dijon Senf
4	TL	Ketchup
1	TL	Paprikapulver edelsüß
10	Tropfen	Tabasco
4	Spritzer	Worcestersauße
1	TL	Meersalz schwarzer Pfeffer



Zubereitungszeit ca.: 15 Minuten

Zubereitung:

Als erstes trennen wir das Ei (welches sehr frisch sein sollte) und geben das Eigelb zusammen mit dem Senf in eine Schüssel. Beginnt mit einer Gabel das Eigelb mit dem Senf zu verrühren und fügt langsam das Sonnenblumenöl, dann das Olivenöl in kleinen Portionen so lange hinzu, bis sich eine herrlich cremige Mayonnaise gebildet hat.

Das Paprikapulver zusammen mit Tabasco, Meersalz, Limettensaft, Ketchup und der Worcestersauße in die Schüssel geben und gleichmäßig verrühren.

Nun die Schalotten, Kapern, Cornichons und Petersilie in die Schüssel geben und mit schwarzem frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Alles gut miteinander vermischen und nun das Fleisch hinzufügen und vorsichtig mit den restlichen Zutaten vermengen.

Wenn alles schön gleichmäßig miteinander vermengt ist, setzt auf jeden Teller einen Metallring und verteilt das Tartar gleichmäßig in jedem Ring. Mit einer Gabel etwas andrücken und die Ringe dann entfernen, so erhaltet ihr eine wunderbare gleichmäßige Form. Ich gebe gerne noch ein paar Spritzer Olivenöl vor dem Servieren über das Tartar.

Dazu reiche ich gerne scharf angeröstetes Baguette oder Toast, auch ein kleiner Salat oder Pommes Frites passen hervorragend dazu.