

Rindfleischtartar (4 Personen, 16 kleine Brötchen)

Fleisch 150 g Rindsfilet oder Spitzrose

Sonstiges 16 Weißbrot scheiben
(Baguette)
30 g Butter cremig gerührt
1 Eigelb (30 g pasteurisiertes
Eigelb)

Würzmittel 1 TL Kapern, fein gehackt
1 TL Essiggurken fein gehackt
1 TL Petersilie fein gehackt
2 Sardellenfilets in Öl, fein
gehackt
1 TL Zwiebel, fein geschnitten
½ TL Senf
1 Spritzer Zitronensaft
½ Knoblauchzehe, fein gehackt
Pfeffer aus der Mühle
Salz



Garnitur 16 kleine Zwiebelringe

- Das Rindsfilet oder die Spitzrose sehr fein hacken.
- Das Fleisch mit den Kapern, den Essiggurken, der Petersilie, den Sardellenfilets, der Zwiebel, dem Senf, dem Zitronensaft, dem Knoblauch, dem Eigelb, Salz und Pfeffer vermischen und zu kleinen Kugeln formen.
- Die Brotecken mit cremig gerührter Butter bestreichen und kurz toasten, dann mit den Tartarkugeln belegen und mit den Zwiebelringen gratinieren.

Tipp und Empfehlung

- Bei größeren Mengen lassen sie das Rindsfilet vom Metzger durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.
- Pasteurisiertes Eigelb gibt es im Fachhandel im „Tetra Pack“ zu kaufen.

