



Steak Tatar – roh

Zutaten für 4 Portionen

Tatar

- » 800 g Rinderhüfte *-filet*
- » Salz & Pfeffer
- » Paprikapulver *edelsüß*

Topping

- » 4 eingelegte Sardellen
- » 3 Schalotten
- » 4 EL Kapern
- » einige Cornichons
- » Kresse
- » 4 sehr frische Eigelbe
- » Kräuter z. B. Petersilie, Schnittlauch
- » Trüffel nach Belieben zum darüber Streuen

Soße

- » 1 EL Dijon Senf
- » 3 EL Tomatenketchup, kein Curryketchup
- » 1 Schuss Worcestersauce
- » Rum *Cognac*

Zubereitung

1. Toppings vorbereiten

Schalotten, Kapern und Gewürzgurken fein hacken und beiseite stellen.

Sardellen abspülen und trocken tupfen.

Kräuter klein hacken.

Cornichons in dünne Streifen schneiden.

2. Soße

Ketchup, Senf, Worcestersauce und Cognac oder Rum verrühren. Optional noch ein rohes Eigelb hineingeben, das macht die Sauce cremig.

3. Fleisch vorbereiten

Das Rinderfilet auf ein sauberes Küchenbrett legen.

Zuerst in dünne Scheiben, dann in Streifen, schließlich in sehr feine Würfel schneiden.

Danach mit einem schweren, scharfen Messer fein hacken, bis die gewünschte Textur erreicht ist (ähnlich wie beim Kräuterwiegen). Je nach Vorliebe kannst du es grober oder feiner lassen.

4. Abschmecken

Das gehackte Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

5. Anrichten

Das Tatar in einen Metallring geben und auf Teller stürzen.

In die Mitte des Tatars eine kleine Kuhle formen und je ein Eigelb hineingleiten lassen. Alternativ das Eigelb separat in einem kleinen Schälchen servieren.

Die restlichen Zutaten um das Tatar auf dem Teller anrichten. Oder Soße, eine Sardelle, ein paar fein gewürfelte Schalotten, ein paar Kapern und fein gehackte Cornichons sowie ein paar Kressestängel darauf legen.

6. Optionaler Feinschliff

Wer mag, hobelt zum Schluss frischen Trüffel hauchdünn über das Tatar.

7. Beilagen

Ciabatta-Scheiben leicht mit Butter bestreichen und in einer Pfanne oder auf dem Grill goldbraun rösten.

Direkt dazu servieren.

Tipp: Das Steak Tatar sollte stets gekühlt bleiben und frisch serviert werden. Verwende nur hochwertiges Fleisch und frische Eier!