

Beef Tatar klassisch



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 20 min

Zutaten

- 1 Stk kleine Zwiebel
- 15-20 dag Rinderfilet (am besten der Spitz)
- 2 Knoblauchzehen (wenn man will)
- 3 Stk. Essiggurkerl
- Djonsenf, Ketchup, etwas Paprikapulver edelsüß
- 1 Dotter vom frischen Bioei
- Kapernbeeren
- Pflanzenöl
- Mehl glatt
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Einige Toastscheiben
- Teebutter

Zubereitung:

Zwiebel schälen, dann ganz ganz fein hacken, ebenso mit Gurkerl und wenn gewünscht mit Knoblauch so verfahren.

Rinderfilet von Fett, Sehnen und Silberhäuchen befreien und ebenso fein schneiden (bitte hier auf den gewünschten Stärkegrad achten, ist das Fleisch zu grob schmeckt es danach auf deutlich intensiver)

Dann Fleisch, Zwiebel, Gurkerl, Paprikapulver, (Knoblauch auf Wunsch), Ketchup, Senf und Dotter gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Wunsch können Sie Ihr Beef Tatar auch mit einem Schuss Cognac oder Whiskey verfeinern!

In der Zwischenzeit etwas Öl in einer Kasserolle erhitzen, Kapernbeeren im Mehl wenden und im heißen Fett kross ausbacken. Auf einem Küchenkrep abtropfen lassen.

Das Tatar mit einer Ringform gefällig anrichten, Kapernbeeren dazu, mit getoastetem Weißbrot und Butter anrichten!

Gutes Gelingen!