

Tatar

Zutaten: (für 4 Personen)

400 g mageres Rindfleisch (z. B. Filet, Huft), in feinen Würfeli oder vom Metzger durch den Wolf gedreht

1 Esslöffel Cognac

1 Esslöffel Olivenöl

2 frische Eigelbe

1 Schalotte, fein gehackt

1 Essiggurke, fein gehackt

1 Esslöffel Kapern, abgetropft, fein gehackt

1 Esslöffel Petersilie, fein gehackt,

1 Teelöffel scharfer Senf

1/4 Teelöffel Paprika

1/4 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Fleisch in eine Schüssel geben, alle Zutaten bis und mit Pfeffer begeben, mit einer Gabel gut mischen, in vier Portionen teilen, auf Teller anrichten, mit einem Messerrücken ein Rhombenmuster eindrücken.