

Rezept

Klassisches Steaktatar

Ein Rezept von Klassisches Steaktatar, am 18.04.2025

Zutaten

3-4 EL Kapern	2 Schalotten
5 Cornichons	2 Anchovisfilets (in Öl)
4 EL kalt gepresstes Olivenöl	Salz
1-1 1/2 EL Worcestersauce	1 EL rohes Tomatenketchup (alternativ herkömmliches Ketchup)
1 EL Sojasauce	2 EL Senfpulver
1 Bund Schnittlauch	600 g Rinderfilet (vom Metzger frisch durch den Fleischwolf drehen lassen)
schwarzer Pfeffer	4 Eigelb (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Kapern fein hacken. Die Schalotten schälen und ebenso wie die Cornichons ganz fein würfeln. Die Anchovis mit 1 EL Olivenöl und 1 Prise Salz in eine kleine Schüssel geben und mit der Gabel zerdrücken.
2. Aus Worcestersauce, restlichem Olivenöl, Tomatenketchup, Sojasauce, Senfpulver und den Anchovis ein cremiges Dressing rühren. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in etwas längere Röllchen schneiden.
3. Das durchgedrehte Rinderfilet in einer großen Schüssel mit zwei Gabeln zerpfücken. Dressing mit den Gabeln unterrühren, bis es gleichmäßig verteilt ist. Von Kapern, Schalotten und Cornichons je 1-2 TL für die Garnitur zurückbehalten, den Rest unterrühren. Tatar pikant salzen und pfeffern.
4. Anrichten: Das Steaktatar jeweils in der Mitte von vier Tellern verteilen, dabei eventuell einen Metallring (etwa 6 cm Ø) zu Hilfe nehmen und das Tatar rund formen. In die Mitte eine Mulde drücken und je 1 Eigelb hineingeben, wenig salzen. Zurückbehaltene Schalotten, Cornichons und Kapern sowie den Schnittlauch auf dem Rand des Tatars verteilen.