

Rezept

Tatar ganz klassisch

Ein Rezept von Tatar ganz klassisch, am 20.04.2024

Zutaten

600 g Rinderfilet (gut abgehangen)	1 kleine rote Zwiebel
4 Sardellenfilets	1 Gewürzgurke
4 ganz frische Eigelb	1 EL mittelscharfer Senf
1 - 2 Spritzer Tabasco	1 - 2 Spritzer Worcestersauce
1 TL Zitronensaft	¼ TL Cayennepfeffer
4 EL kleine Kapern	1 EL gehackter Kerbel
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch für das Tatar muss unbedingt von höchster Güte sein und darf erst kurz vor der Zubereitung geschnitten werden, damit die Frische garantiert ist. Das Rinderfilet zunächst in feine Scheiben, diese dann längs in dünne Streifen und schließlich in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Sardellenfilets ebenfalls fein hacken. Die Gurke in kleine Würfel schneiden.
3. Die Eigelbe in eine Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Senf, Tabasco, Worcestersauce, Zitronensaft und Cayennepfeffer dazugeben und alles gut durchmischen. Nun folgen Zwiebel, Sardellen und Gurke sowie die Kapern und der Kerbel. Alles erneut gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Entweder nun das vorbereitete Tatar untermischen oder aber das Fleisch auf einzelne Teller portionieren, sodass jeder sich die Sauce selbst in gewünschter Menge zu seinem Tatar nehmen kann.