

Rezept

Tatar mit Schnittlauchbrot

Ein Rezept von Tatar mit Schnittlauchbrot, am 20.04.2024

Zutaten

2 Schalotten	3 Sardellenfilets (in Öl)
1 TL Kapern (in der Lake)	2 Essiggurken
500 g Rindertatar (frisch vom Metzger durch den Fleischwolf gedreht)	2 Eigelb (M)
1 TL scharfer Senf	1 TL mittelscharfer Senf
Salz	einige Spritzer Tabasco
1-2 Bund Schnittlauch	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Butter zum Bestreichen	4-8 Scheiben Bauernbrot (je nach Größe)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Für das Tatar die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets abbrausen, gut trocken tupfen und fein hacken. Die Kapern ebenfalls gut trocken tupfen und fein hacken. Die Essiggurken in kleine Würfel schneiden.
2. Rindertatar in eine Schüssel geben. Schalotten, Sardellen, Kapern, Essiggurken, Eigelbe und beide Senfsorten dazugeben, alles vorsichtig vermengen. Mit Tabasco, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
3. Für die Brote den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch gleichmäßig auf einem flachen Teller verteilen. Die Brotscheiben dick mit der Butter bestreichen und je nach Größe ganz lassen oder halbieren, mit der Butterseite in den Schnittlauch drücken.
4. Das Rindertatar auf Tellern anrichten, die Schnittlauchbrote dazulegen. Servieren.