

Filet-Beefsteak Tatar (2 Personen)



500 gr Pferdehuft, Rindsteak, Rindshuft oder Entrecote
von Hand schneiden (2,5 - 3 mm Würfeli)
oder
vom Metzger 2 mal durch die 3 mm Scheibe des Wolfs treiben lassen

3 Eigelb
3 EL Sonnenblumenöl (24 gr)
130g Tatarfleischsauce (siehe unten)
50 gr Zwiebeln gehackt
3 EL Cognac, Whisky oder Calvados (ca. 2 cl)
1 TL Fleur de Sel (7 gr)
1 TL Senf (7 gr)
1 EL Ketchup (24 gr)
½ TL Zitronensaft (2 gr)
½ TL Pfeffer aus der Mühle (< 1 gr)
¾ TL Tabasco

Das Ganze mit zwei Gabeln gut mischen.

Beilagen:

- Toast und Butter
- Gehackte Zwiebeln zum garnieren
- Kapern
- Peterli

ZUBEREITUNG TATARFLEISCHSAUCE (815 gr / 5 Portionen):

3 EL Cornichons, fein gehackt (40gr)
1 EL Gewürzgurke, fein gehackt (30gr)
1 Stück Zwiebel, geschält, fein gehackt (140 gr)
4 EL Kapern, fein gehackt (60 gr)
4 Stück Sardellen, möglichst fein hacken (25 gr) oder Pastete (15 gr)
4 EL Oliven (grüne plus schwarze), fein gehackt (60 gr)
260 gr Tomatenketchup
1 TL Meerrettichschaum (25 gr)
1 Zehe Knoblauch, geschält, gepresst (7 gr)
2 EL Dijon Senf, mild (30 gr)
4 EL Sonnenblumenöl oder Olivenöl, kalt gepresst (43 Gr)
½ Bund Petersilie, fein gehackt (12 gr, plus für Deko)
1 EL Paprika, edelsüß (10 gr)
1 TL Fleur de Sel (25 gr)

1 TL	Pfeffer aus der Mühle (8 gr)
2 TL	Tabasco, je nach Geschmack (< 1 gr)
¼ TL	Curry (Madras) scharf
3 EL	Worcestershire (15 gr)

REST KANN EINGEFROREN WERDEN.