

## 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.