

Tatar vom Rind mit Wachtelei

Für 4 Personen:

200 g Rinderfilet	20 ml Worcestershiresoße	1 EL Ketchup
2 Schalotten	30 g grober Senf	1 Bund Schnittlauch
1 kl. Glas Cornichons	20 ml Olivenöl	1 kleines Glas Kapern
4 Wachteleier	4 Scheiben Toastbrot	Salz, Pfeffer

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und mit einem Messer fein würfeln oder schaben und beiseitestellen. Schalotten und Cornichons fein würfeln, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Kapern fein hacken und alles mit dem Tatarfleisch vermengen. Mit Ketchup, Senf, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Worcestershiresoße abschmecken.

Die Toastbrotsscheiben toasten und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Das Tatar nacheinander portionsweise in kleine Schälchen füllen und jeweils auf das Toastbrot stürzen.

Zum Veredeln die Wachteleier trennen und in die Mitte des Tatars je 1 Wachteleigeb leg. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp:

Wer kein rohes Fleisch mag, kann das Rezept auch gut mit Roter Bete zubereiten. Dafür die Knollen salzen und bei 160 Grad im Ofen garen. Anschließend auskühlen lassen, schälen und fein würfeln.

Zora Klipp am 27. Dezember 2020