

# Beef-Tatar

## Für 4 Personen

600 g Rinderfilet	1 Bio-Zitrone	20 g Kapern
50 g eingelegte Zwiebeln	50 g Ketchup	1-2 Eigelb
20 ml Olivenöl	20 g geröstete Cashewkerne	½ Bund Schnittlauch
2 Prisen Salz		

Das Rinderfilet von den Sehnen befreien und dann fein würfeln. Für die Marinade den Zitronenabrieb mit Kapern, Zwiebeln, Ketchup, Eigelb, Olivenöl, Salz und Cashewkernen durchmischen und anschließend beiseite stellen. Den Schnittlauch in ganz feine Ringe schneiden. Danach die Marinade und den Schnittlauch á la minute die Marinade unter das Rinderfilet mischen. On top noch ein frisches Bio-Eigelb! Wunderbar dazu passt ein frisches Toastbrot.

Andreas Schweiger am 09. Dezember 2024