



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Tatar vom Rind



Einkaufsliste:

Rinderfilet, abgehangen, 400 g

Kapern, klein, eingelegt, 2 EL

Dijonsenf, mild, 1 TL

Dijonsenf, körnig, 1 TL

Zitrone, Bio, 1

Wachteleier, 4

Worcestersauce, 1 Spr.

Tabasco, grün, 1 Spr.

Rapsöl

Pfeffer, bunt

Fleur de Sel



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Symbole für Rindertatar de luxe

	 <p>einfach schnell</p>	
 <p>kalt servieren</p>		
	 <p>TO GO FOOD ARBEIT / UNI</p>	 <p>To Go Food Party</p>

Vorbereitung:

- alle Zutaten gut gekühlt verarbeiten (bis auf Pfeffer & Salz),
- das Rinderfilet mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden (erst in dünne Scheiben, dann schmale Streifen, dann in sehr kleine Würfel),
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Wachteleier trennen, Eigelb aufbewahren,
- Kapern klein hacken

Zubereitung:

- das Fleisch mit den Kapern, den Eigelben, der Zitronenschale, dem Senf und 1 EL Rapsöl gut vermischen,
- mit Tabasco, Worcestersauce, Zitronensaft, gemahlenem bunten Pfeffer und Fleur de Sel abschmecken,
- gut gekühlt servieren

Tipps:

- Da rohe Wachteleier und rohes gehacktes Rindfleisch verwendet wird, bitte unverzüglich gekühlt servieren.
- Besonders exklusiv, aber auch recht teuer, wird das Tatar, wenn ihr Dry Aged Rindfleisch verwendet. Der Fleischgeschmack wird dabei noch wesentlich intensiver. Fragt euern Metzger des Vertrauens

Dazu schmeckt:

- ein z.B. ein feiner Barbaresco