



Beef Tatar mit Rosmarin-Crackern

Für dieses klassische Tatar wird fein gehacktes Sirloin-Rinderfilet mit würzigen Cornichons sowie Schalotten kombiniert. Für ein optisches Highlight sorgt der strahlend gelbe Eidotter. Die Rosmarin-Cracker sind supereinfach zuzubereiten und sorgen für einen spannenden knusprigen Kontrast zum zarten Tatar.

Für 4 Personen

- 240 g Sirloin-Steak, fein gehackt
- 4 TL fein gehackte Cornichons
- 1 große Bananenschalotte, in feine Würfel geschnitten
- 2 TL Meersalz
- 10 – 12 Zweige glatte Petersilie, Blätter abgezupft und fein gehackt
- 2 TL Dijon Senf
- 4 EL Olivenöl
- Ein paar Spritzer Tabasco, oder mehr nach Geschmack
- 4 Eigelb

Für die Rosmarin-Cracker (ergibt etwa 30 Cracker)

- 150 g Mehl
- ½ TL Salz
- ½ TL Zucker
- 2 TL fein gehackte Rosmarinblätter
- 1 TL fein gehackter Knoblauch
- 2 EL Olivenöl, plus etwas mehr zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

Für die Rosmarin-Cracker Mehl, Salz, Zucker, Rosmarin und Knoblauch in einer großen Schüssel gut vermischen. Das Öl sowie nach und nach bis zu 3 EL Wasser untermischen, bis ein kompakter Teig entsteht – er sollte geschmeidig, aber relativ fest sein, vielleicht kommen Sie auch mit weniger Wasser aus, um diese Konsistenz zu erreichen.

Den Backofen auf **160 °C** vorheizen.

Den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier etwa 2 mm dünn ausrollen, dabei darauf achten, dass die Teigplatte überall gleich dünn ist (so werden die Cracker gleichmäßig knusprig). Die obere Schicht Backpapier vorsichtig abziehen.

Die Teigplatte auf dem Backpapier auf das Backblech geben und etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig ist.

Die gebackene Teigplatte komplett auskühlen lassen und dann in etwa gleich große Stücke brechen. Die Cracker bis zum Servieren in einem Luftdicht verschließbaren Behälter aufbewahren. Mit den hier angegebenen Mengen erhält man mehr Cracker, als man für dieses Rezept braucht – übrige Cracker halten sich in einem luftdicht verschließbaren Behälter bis zu 1 Woche und schmecken auch toll mit Käse oder Dip.

Für das Tatar das fein gehackte Steak, die Cornichons, die Schalotten, der Meersalz, die Petersilie, den Senf und das Olivenöl gut vermischen.

Jeweils eine Portion Tatar auf einem Teller anrichten, eine kleine Mulde in die Mitte drücken und in jede Mulde vorsichtig ein Eigelb gleiten lassen.

Auf jeden Teller drei Rosmarin-Cracker geben und das Tatar mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.