

Andi und Alex

Rezept von Andreas Wojta

Pikante Muttertagstorte (Beef Tatar Torte)

50 Minuten/leicht



Zutaten

Für das Beef Tatar: 500 g Rinderfilet, 2 kleine Zwiebel, 3 Essiggurkerl, 2 EL Kapern, 2 Eidotter, 2 EL Ketchup, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 2 EL scharfer Senf, Salz, Pfeffer

Außerdem: 250 ml Sauerrahm, 1 Chilischote (fein gehackt); 2 Avocados, Saft von 1 Zitrone, Salz; 2 Scheiben Toastbrot, Butter.

Zubereitung

Rinderfilet zuputzen und mit einem scharfen Messer fein hacken (Eventuell kann das Fleisch auch mit dem feinen Scheibenaufsatz einer Küchenmaschine faschiert werden). Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Essiggurkerln und Kapern ebenfalls klein schneiden. Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel alle anderen Zutaten sorgfältig einarbeiten. Je nach individuellem Geschmack milder oder schärfer abschmecken.

Für die Sauerrahmsauce den Sauerrahm glattrühren und mit der gehackten Chilischote vermengen.

Das Fruchtfleisch der Avocados mit einer Gabel grob zerdrücken und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Zum Anrichten am besten einen kleinen Tortenring zu Hilfe nehmen: zuerst die Avocado-creme (als Boden) aufstreichen. Das abgeschmeckte Beef Tatar daraufsetzen und zum Abschluss mit einer dünnen Sauerrahm-Chilischicht vollenden. Den Tortenring vorsichtig entfernen. Das Toastbrot in Würfel schneiden, in aufgeschäumter Butter goldbraun backen und die Beef Tatar Torte damit servieren.