

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Beef Tatar auf steirische Art

Zutaten

Rindfleisch - faschiert od. gehackt und mit
Eidotter
Olivenöl
Sardellen
Kapern
Kapern
Perlzwiebel
Essiggurkerl
Senf
Paprikapulver
Cayenne
Pfeffer schwarz
Tabasco
Worcester
Schalotten
Ketchup
Salz
mit Weinbrand abschmecken

Garnitur:

Wachtelei
Kapernfrucht
roter Zwiebel

Beef Tartar:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

400 g Rindfleisch – Schale oder Tafelspitz gut zugeputzt (es muss nicht immer das Filet sein)
50 g Zwiebel rot / Schalotte
40 g Perlzwiebel
40 g Essiggurkerl
10 g Kapern
20 g Sardellen
10 g Senf
50 g Ketchup
2 Eidotter (evtl. pasteurisiert)
Paprika Pulver
Worcester sauce
Tabasco
Olivenöl
Cayenne
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)
Weinbrand

Garnitur:

Avocado
Kapernfrucht
Schnittlauch
Wachtelei
Rotweinschalotten
Frisée

Zubereitung

Achtung, alle Zutaten fein würfelig schneiden oder faszieren - Tartar Fleisch immer abgedeckt und zwischen 2°C und 4°C lagern, (am besten auf Eis) - jeden Tag frisch - faschiertes Rindfleisch mit Sauce mischen und abschmecken

Wachswiches Wachtelei: In kochendes Wasser 2 min 50 sec. Kochen – kalt abschrecken - schälen.