

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.