



RINDERTATAR MIT WACHTELEI

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

Tatar

Das Rindfleisch durch den Fleischwolf drehen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets trocken tupfen und mit den Kapern und der Gewürzgurke in feine Würfel schneiden.

Das Fleisch mit Schalotte, Sardellen, Gewürzgurke, Ketchup, Senf und Paprikapulver mischen. Mit Chilisalz sowie 1 Prise Zucker würzen und das Olivenöl untermischen.

Außerdem

Die Wachteleier knapp 3 Minuten kochen, abgießen, sofort kalt abschrecken, schälen und halbieren. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Brotscheiben in einer Pfanne ohne Fett trocken rösten.

Anrichten

Einen Metallring (6 bis 8 cm Durchmesser) mittig auf einen Teller setzen. Das Tatar nochmals abschmecken, ein Viertel davon in den Ring füllen, glatt streichen und den Ring abziehen. Das restliche Tatar ebenso auf Tellern anrichten. Je ein Wachtelei daraufsetzen. Die geröstete Brotscheibe anlegen und mit Wachtelei, Kapernäpfel und Tomaten garnieren.

Rindertatar

- 500 g mageres Rindfleisch (aus der Oberschale)
- 1 Schalotte
- 3 Sardellenfilets (in Öl)
- 1 TL Kapern
- 1 kleine Gewürzgurke
- 2 TL Tomatenketchup
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 Msp. Paprikapulver (edelsüß)
- mildes Chilisalz
- Zucker
- 2 EL mildes Olivenöl

Außerdem

- 4 Wachteleier
- 2 Cocktailtomaten
- 4 kleine Kapernäpfel
- 4 sehr dünne Scheiben dunkles Bauernbrot

Unsere Weinempfehlungen

ERBEN[®] Spätlese
feinfruchtig

oder

ERBEN[®] Dornfelder
halbtrocken

