Beef Tartare von der Filetspitze

Perfekt für die warmen Tage

Zutaten für 4

500g Filet
1/2 Zwiebel
ein Esslöffel Kapern
vier Stück Essiggurken
drei Eigelb (Freiland Eier)
zwei Esslöffel Ketchup
ein Esslöffel Olivenöl
ein Esslöffel Dijon Senf
vier Tropfen Tabsaco
ein Esslöffel Weinbrand
Petersilie
eine Prise Paprikapulver
schwarzer Pfeffer
Meersalz

FLEISCH WERKSTATT
MEISTER STÜCKE
Marcher
ONLINE KAUFEN

www.fleischwerkstatt.at

1

Für das Tartare eignet sich eine Filetspitze perfekt, aber auch jedes andere Stück des Filets, denn hierfür verwendet man nur das beste Fleisch!

2

Als erstes werden die Zwiebel, Kapern, Essiggurken und die Petersilie feingehackt.

3

Schneiden Sie das Filet mit einem scharfen Messer in ganz kleine Teile, so dass es quasi handfaschiert wird.

4

Zwiebel, Kapern, Essiggurken und Petersilie in einer Schüssel vermischen.

5

Mit Ketchup, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Tabasco vermengen.

6

Dotter, einen Esslöffel Weinbrand und Senf hinzufügen.

7

Die Zutaten im Topf sorgfältig vermengen und die Sauce nach Belieben abschmecken.

8

Nun kommt die Sauce zum Fleisch!

9

Weißbrot, mit etwas Olivenöl verfeinert, auf den Grill geben,...

10

.... eine Portion formen, und servieren!
Bon Appétit!

TIPP

Nimm Dir die Zeit!

Handgeschnitten statt faschiert. Das Mehr an Struktur und Biss macht das Beef Tartare unglaublich und unvergesslich.