Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Tartar vom Rinderfilet auf Pumpernickeltaler

Zutaten:

Zutaten für 25-30 kleine Happen

- 600 g Rinderfilet
- 2 sehr frische Eigelbe
- 3 Essiggurken
- 1 Zwiebel oder 2 Schalotten
- Je 3 EL Petersilie und Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 2 cl Weinbrand
- ½ TL Paprikapulver, edelsüß
- Wer möchte: 2 EL Kapern
- Extra: 25-30 Pumpernickel Taler, etwas Butter zum Bestreichen, reifer Hartkäse zum Bestreuen

Zubereitung

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel das Filet mit 2 cl Weinbrand, 1 TL Paprikapulver, 1/2 TL Salz und 1 TL Zucker vermengen und 30 Minuten im Tiefkühler anfrieren.

In der Zwischenzeit die Essiggurken, Kapern und Zwiebel sehr fein würfeln. Dann die Würfel in einer Schüssel mit 1 EL Senf, Pfeffer, fein geschnittenem Schnittlauch und Petersilie mischen.

Das Fleisch aus dem Tiefkühler nehmen und mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden bzw. hacken. Dann sofort in der Schüssel mit den angemachten Zutaten mischen. Vor dem Servieren mit 2 sehr frischen Eigelben mischen. Gegebenenfalls nochmals abschmecken.

Pumpernickeltaler dünn mit Butter bestreichen. Tartar großzügig darauf häufen und mit reifem Hartkäse betreuen. Dann servieren!