

4 Pax

Tatare vom Rinderfilet

Zutaten

400 g	Rinderfilet	Weiteres:	
3 TL	Essiggurkerl	Senf	
1 TL	Kapern	Tabasco	
1 TL	Sardellenfilets	Salz	
5 TL	rote Zwiebel	Pfeffer	
1	Eidotter	Worcestersauce	
1/2 TL	Olivenöl		



Arbeitsbeschreibung

1. Rinderfilet entsehnen, entfetten und ganz klein hacken, danach kaltstellen.
2. Essiggurkerl, Kapern, Sardellenfilets und rote Zwiebel fein hacken.
3. Eidotter, Worcestersauce, Senf, Tabasco, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren (eventuell noch etwas Ketchup begeben).
4. Gehacktes Rinderfilet dazugeben – ordentlich vermengen und in 4 Stücke teilen.
5. Laibchen formen und jeweils auf die Teller legen.
6. Ausgarnieren mit Wachtelspiegelei und Zwiebelringen.

Hinweise

Dazu kann man getoastetes Toastbrot servieren.