



Tatar

by Joscha Bastians



Unser super leckeres, einfaches und schnelles Rindertartar, eine geniale Vorspeise.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Schalotte, den Schnittlauch und die Gurken in ganz feine Würfel schneiden. Die Kapern lediglich vierteln.
2. Das Filet zunächst in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Diese scheiben nochmal in der Mitte durchtrennen, damit sie von allen Seiten gleich groß sind und dann gut gewürfelt werden können
3. Im Anschluss die Schalotten, den Schnittlauch, die Gurken und die Worcester Sauce zum Filet geben. In der Mitte ein Loch formen, dort den Senf und das Eigelb, sowie den Schuss Olivenöl ergänzen, damit dies verquirlt werden kann, während es mit den restlichen Zutaten vermengt wird
4. Wenn alles vermengt ist, noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten
5. Topic:
 - Die Mayo mit dem Wasabi und etwas Salz & Pfeffer vermengen zu einer feinen Wasabi Mayo

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Marinadenhandschuhe
- Gewürzmühlen
- Gabel

Zutaten: 2-4 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf:

www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
300g	Filet
1	Schluck Olivenöl
3	Saure Gurken
1	Schalotte
1	Eigelb
2 Messer-	Dejon Senf
spitzen	
1 EL	Worcester Sauce
16	Kapern
Etwas	Schnittlauch
Etwas	Salz & Pfeffer
Topic:	
100g	Mayonnaise
1 TL	Wasabi Paste

