Beef Tatar zum Selbermachen

Mit dem Beef Tatar zum Selbermachen kann man seine Gäste auf höchstem Niveau verwöhnen. Für den Erfolg des Rezepts ist beste Fleischqualität ausschlaggebend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

800 g	Rindslungenbraten
4 Stk.	Eier
8 Stk.	Wachteleier
1 Glas	Kaviar
1 Bund	Frühlingszwiebeln
4 Stk.	Essiggurken
1 EL	Kapern
2 EL	Senf
1 EL	Tomatenmark
2 TL	Worcestershiresauce
2 TL	Tabascosauce
1 EL	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Schnittlauch

Zubereitung

1. Zu Beginn das Fleisch für das **Beef Tatar zum Selbermachen** entweder mit einem Wiegemesser wiegen oder mit einem scharfen Messer sehr dünn schneiden. Das Fleisch anschließend kühlen.

2. Nun sowohl den Schnittlauch und die Essiggurkerln, sowie die Kapern als auch die

Frühlingszwieberln fein hacken. Jedes Gemüse in eine eigene Schüssel geben. Jetzt die Gewürze, die Tabasco- und Worcestershiresauce, Senf, Kaviar und Tomatenmark ebenfalls in Schüsseln anrichten. Anschließend die geschälten Wachteleier halbieren.

3. Nun das klein gehackte Fleisch zu Ringen oder zu Laibchen formen. Das Fleisch auf je einen Teller legen, in die Mitte eine Mulde formen und jeweils ein Ei hineingeben. Die frisch gehackten Kräuter und die Wachteleier dekorativ neben dem Fleisch anrichten. Die Schüsseln in der Tischmitte aufstellen, das Fleisch je nach Geschmack würzen.

Tipp

Das selbstgemachte Beef Tatar ist für besondere Anlässe bestens geeignet.