Feurig scharfes Beef Tatar

Kein Rezept für schwache Nerven! Feurig scharfes Beef Tatar mit einer ganzen Chilischote.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

800 g	Rindfleisch
4 Stk.	Eidotter (für die Fleischmasse)
120 g	Essiggurken
1 TL	Estragonsenf
1 EL	Kapern
1 EL	Ketchup
1 TL	Paprikapulver
1 Prise	Cayennepfeffer (nach Belieben)
1 EL	Petersilie
2 EL	Zwiebel
1 Stk.	Chilischote
	Eidotter (zum Garnieren, nach Belieben)

Zubereitung

1. Für das feurig scharfe Beef Tatar zu Beginn das Rindfleisch sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Essiggurken und Kapern genauso klein schneiden und zum Fleisch geben. Die Zwiebel schälen, fein hacken und zufügen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, grob hacken und mit in die Schüssel geben.

2. Die Eier trennen, Dotter zur Fleischmasse geben. Mit Paprikapulver, Ketchup, Senf und nach Belieben mit Cayennepfeffer würzen. Nun alle Zutaten mit einer Gabel gründlich durchmischen. Runde glatte Ausstechformen (5 bis 6 Zentimeter Durchmesser) mit der

Beefmasse füllen, oben mit einem Messer glattstreichen.

3. Die Chilischote waschen, trocknen und fein hacken. Das Beef Tatar auf Teller stürzen und mit der gehackten Chilischote bestreuen. Ein Ei trennen. Den Dotter in der halben Eischale auf das Beef Tatar platzieren und mit servieren.

Tipp

Zum feurig scharfen Beef Tatar Toast oder Baguette und Butter servieren.