Beef Tatar mit Wachtelei

Eine Delikatesse für besondere Anlässe: Rezept für Beef Tatar mit Wachtelei und Sardellenfilets.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

650 g	Rindslungenbraten
8 Stk.	Wachteleier
4 Stk.	Essiggurken
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
6 Stk.	Kapern
4 Stk.	Sardellenfilets
1 TL	Dijonsenf
2 Spritzer	Worcestershiresauce
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das feine Beef Tatar mit Wachtelei zunächst mit einem sehr scharfen Messer den gekühlten Rindslungenbraten zerkleinern. Aber nicht zu klein schneiden, sonst wird das Gericht zu Brei. In eine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen.

2. Unterdessen die Sardellenfilets, Essiggurkerln und Kapern gleichfalls in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocknen und in schmale Ringe schneiden. Zitronensaft, Senf und Worcestershiresauce zufügen und alle Zutaten gut vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zuletzt die gekühlten Fleischstücke untermengen.

3. Das Beef Tatar mit Hilfe eines Servierrings oder einem Gefäß in passender Form auf Tellern anrichten und in der Mitte eine kleine Mulde formen. Das Wachtelei vorsichtig öffnen und in eine flache Tasse gleiten lassen. Den Dotter unversehrt lassen. Anschließend das Ei langsam

in die Mulde umfüllen. Die Gäste rühren das Ei am Tisch selbst unter das Beef Tatar.

Tipp

Die Teller mit dem Beef Tatar mit Wachtelei zusätzlich mit Blattsalaten und Kräuterzweigen dekorieren. Dazu schmeckt frisches Weißbrot oder geröstetes Toastbrot.