Rindstatar mit Chilicreme

Bei diesem Rezept geht das Herz von Fleischliebhabern auf: Rindstatar mit Chilicreme schmeckt als Vorspeise, Snack oder Hauptmahlzeit gleichermaßen gut!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: Chris Schaer

Zutaten

800 g	Rindstatar
4 Stk.	Eigelb
2 EL	Zwiebel
1 EL	Kapern
150 g	Essiggurken
1 EL	Ketchup
1 TL	Senf
1 TL	Paprikapulver
1 Messerspitze	Sardellenpaste
1 EL	Petersilie
4 EL	Pflanzenöl
1 Prise	Tabasco
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Chilicreme

50 g	Créme frâiche
40 g	Ricotta
1 Stk.	Chilischote
1 Prise	Salz

	1 Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Für Rindstatar mit Chilicreme zunächst Zwiebeln schälen und fein hacken. Essiggurken sehr fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.

2. Rindstatar mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern und Essiggurken vermengen. Ketchup, Senf, Sardellenpaste und Petersilie untermischen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Nach Bedarf mit etwas Tabasco abschmecken.

3. Aus mehreren Schichten Alufolie einen Streifen falten und diesen zu einem Ausstech-Ring formen. Auf einen (oder mehrere) Teller setzen und von innen mit Pflanzenöl einpinseln. Das Tatar hineinfüllen und glattstreichen.

4. Für die Chilicreme die Chilischote waschen, entkernen und fein schneiden. Crème fraîche mit Ricotta und Chili verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über das Tatar geben und servieren.

Tipp

Wer das Rindstatar nicht nur mit Chilicreme genießen möchte, kann die Chilischote in der Creme zur Abwechslung auch mal durch fein geschnittene schwarze Oliven ersetzen.