

Beef tartare

Für zwei Personen

300 g Rindslungenbraten	2 Sardellenfilets	1 Scheibe Toastbrot
2 Schalotten	1 Zitrone	2 EL Schnittlauch
3 Kapern	2 Essiggurken	1 TL Dijonsenf
1 TL Tabascosauce	2 EL Olivenöl	50 ml Bierschaum
Muskatnuss, Salz, Pfeffer		

Die Essiggurken, die Sardellenfilets und die Kapern fein hacken. Die Schalotten abziehen, kurz in einen Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend ebenfalls fein hacken. 200 Gramm Fleisch waschen, trocken tupfen, klein schneiden und mit dem Wiegemesser fein hacken. Die Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Den Schnittlauch waschen. Den Bierschaum, mit dem Olivenöl, der Tabascosauce, dem Dijonsenf, dem Zitronensaft, dem Schnittlauch, etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen und unter das Tartar mischen. Das restliche Fleisch waschen, trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Scheibe Toastbrot tosten und schräg halbieren. Das Beef-Tartar mit dem warmen Toastbrot auf den Tellern anrichten, mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Reinhard Loidl am 03. Dezember 2013