

# Rinder-Tatar mit Eigelb und Sommer-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Tatar:**

250 g Rinderfilet	1 rote Zwiebel	10 Kapern, in Salzlake
1 Ei	2-3 EL Senf	2 TL Ketchup
$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	

**Für das Ei:**

2 Eier	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
--------	---------------------------------	-------------------------------

**Für den Salat:**

100 g Babyspinat	100 g Pflücksalat	1 Bund Minze
essbare Blüten		

**Für das Dressing:**

1 Zitrone	120 g Zucker	250 ml Himbeeressig
400 ml dunkler Balsamicoessig		

**Für das Tatar:**

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Kapern hacken. Ei trennen. Rindfleisch fein würfeln und mit Eigelb, Senf und Ketchup vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen und vor dem Servieren erneut abschmecken.

**Für das Ei:**

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Eier trennen und je ein Eigelb auf das angerichtete Tatar geben. Mit ordentlich Kräutern bestreuen.

**Für den Salat:**

Spinat und Salat waschen, trockenschleudern und verlesen. Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Salat mit Minze und Blüten garnieren.

**Für das Dressing:**

Zitrone auspressen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Himbeeressig ablöschen und das Karamell so auflösen. Etwas einreduzieren lassen. Mit Balsamicoessig und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Gütt am 19. Juli 2022