

Tomaten-Pfirsich-Salat mit Tatar

Für 2 Personen

2 Pfirsiche	1 Fleischtomate	1 EL Schnittlauch
1 EL Pimpinelle	1 EL Petersilie	1 EL Estragon
7 EL Olivenöl	1 Zitrone	Salz, Pfeffer
Zucker	150 g Rinderfilet	1 Msp. Cayennepfeffer
Meersalz, schwarzer, grober Pfeffer		

Die Pfirsiche kurz in einen Topf mit kochendem Wasser geben und dann die Haut abziehen. Pfirsiche entkernen und in Stücke schneiden. Die Tomate halbieren, entkernen, in feine Stücke schneiden und mit den Pfirsichen vermengen. Die Kräuter waschen, trocknen, fein hacken und mit 3 EL Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und die Vinaigrette über den Tomaten-Pfirsich-Salat geben. Für das Tatar das Fleisch erst in dünne Scheiben, dann in Streifen und in sehr feine Würfel schneiden. Zum Schluss fein verhacken. Das gehackte Fleisch mit ca. 4 EL Olivenöl und den Gewürzen anmachen.

Vincent Klink Mittwoch, 16. Juli 2008