

# Rumpsteak-Tatar

Für 2 Portionen

300 g Rumpsteak	4 Austernpilze	50 g Fetakäse
$\frac{1}{4}$ Stange Lauch	2 Stiele Basilikum	1 El Balsamico
2 El Olivenöl	Salz	Pfeffer

Zunächst das Fett und die Sehnen des Rumpsteaks entfernen. Nun das Fleisch in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Austernpilze in mundgerechte Stücke schneiden und in der Pfanne anbraten. Den Lauch in Ringe schneiden und mit dem gewürfelten Fleisch vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl, Balsamico dazugeben. Das Basilikum fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Nun die Pfanne vom Herd nehmen und den Fetakäse darin ansmelzen. Das Tatar in Förmchen füllen und die Pilz-Fetakäse-Mischung darauf geben. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Steffen Henssler am 26. 07. 2011