

## Rinder-Tatar mit Wachtelei

### Für vier Portionen

600 g Rindertatar	2 EL Olivenöl	2 Zwiebeln, rot
2 Eier (Klasse M)	1 EL Tomatenketchup	2 TL Dijon Senf
3 EL Kapern, eingelegt	1 TL Worcestersoße	1 EL Butter
4 Wachteleier	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Petersilie, glatt
8 Scheiben Baguettebrot	Tabasco	Paprikapulver, edelsüß
Salz, Pfeffer, schwarz		

Die Eier trennen. Anschließend die Eigelbe mit dem Senf, dem Olivenöl, der Worcestersoße, Salz und Pfeffer in einer Schüssel kräftig verrühren. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Zwei Esslöffel Kapern abtropfen lassen. Das Rindertatar, die Zwiebeln, den Tomatenketchup sowie die Kapern zu der Eigelbmasse geben und kräftig vermengen. Erneut mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Tabasco abschmecken. Das Tatar in vier Portionen teilen, jeweils mithilfe eines Metallrings (Durchmesser 8 bis 10 cm) zu Kreisen formen und auf einen Teller geben. Kurz vor dem Servieren die Metallringe entfernen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, kurz vom Herd nehmen, die Wachteleier vorsichtig aufbrechen und in die Pfanne geben. Anschließend die Pfanne wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze die Wachteleier mit Salz würzen und braten. Abschließend die Petersilie und den Schnittlauch abbrausen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Wachteleier auf dem Tatar verteilen, mit den Schnittlauchröllchen sowie der grob gehackten Petersilie anrichten. Nach Belieben den Teller mit schwarzem Pfeffer und den übrigen Kapern garnieren. Das Baguettebrot dazu reichen und alles servieren.

Horst Lichter am 02. Juni 2012