

Tartare

für 2 Personen

300-400 g Rindsplätzli zum Schnellbraten

1 Eigelb
1 cm Senf aus der Tube
2 EL Sonnenblumenöl

1/2 - 1 TL Salz
2 Prisen schwarzer Pfeffer
1 TL Paprika Delikatess
2 EL Ketchup
2 TL Sojasauce
1 - 2 TL Worcestershiresauce
2 - 3 EL Cognac, Calvados oder Whisky
1 - 3 TL Tabasco

1 rote Zwiebel
2 - 3 Cornichons
1 EL Kapern
1/2 Bund Schnittlauch
etwas Rotwein

Garnitur und Beilagen:

Spargelspitzen, Radiesli, Chilischoten,
Zwiebelringe

Toastbrot oder frischgebackene Baguettes
Butter

Mein Metzger in Uetendorf empfiehlt mir Rindsgeschnetzeltes.

Das Fleisch 2 Tage tiefkühlen. Dann im Kühlschrank auftauen lassen, mit Haushaltspapier trockentupfen und von Hand oder im Cutter (Moulinex) hacken. Das gehackte Fleisch mit dem Schnaps vermischen (ich bevorzuge Calvados) und kühlstellen.

Aus Senf, Eigelb und Öl eine leichte Mayonnaise herstellen und mit Salz, Pfeffer, Sojasauce, Worcestershiresauce und Tabasco vermischen.

Zwiebel, Cornichons und Kapern feinhacken und zur Sauce geben.

Die Sauce mit dem Fleisch vermischen, dann den gehackten Schnittlauch sorgfältig begeben.

Im Kühlschrank einige Zeit ziehen lassen und dann mit Baguette und viel Butter geniessen.

Tip: Wer das Tartare saftiger will, verdünnt die Sauce mit Rotwein.