

Tartare

für 2 Personen

400	Rindshuft
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, Perltomaten,

Toastbrot oder frischgebackene Baguettes
Butter

Ev. 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, Worcester-shiresauce 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 etwas Rotwein.