



Beef Tartar

Zutaten:

200 gr. Rinderfilet
Schalotten
Eigelb
Dijon Senf
Essiggurken
Paprikapulver
Sauerrahm
Kapern, Sardellen
Tabasco, Worcester Soße
Petersilie
Butter, Baguette



Zubereitung:

Bevor mit der Zubereitung losgelegt wird, Teller und Schüssel in den Kühlschrank stellen. Anschließend das Baguette in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und darin die Brotscheiben anbraten. Währenddessen das Rinderfilet kleinhacken.

Das geschnittene Fleisch in eine kühle Schüssel geben. Sardellen, Essiggurken, Schalotte und Kapern kleinschneiden und zum Fleisch in die Schüssel geben. Im nächsten Schritt Worcester Soße, Tabasco, Salz und etwas Senf dazugeben und die Zutaten durchmischen.

Danach etwas Paprikapulver dazugeben und abschmecken. Die Schüssel für ein paar Minuten in den Kühlschrank geben. Im Anschluss das Beef Tartar auf gekühlten Tellern in einem Servierring anrichten. In das Fleisch eine Mulde drücken und diese mit einem Eigelb befüllen. Brot hinzugeben und genießen.



**FRANKEN
FERNSEHEN**