

Zweierlei Tatar mit Sbrinz-Chips

Rezept von **Ab in die Küche**, hinzugefügt am 09. Mai 2011



ca. 30 Min.



4 Personen (ca. 8 Chips)



mittel

Zubereitung

Rindstatar

200g	mageres Rindfleisch (z. B. Huft)
½	Esslöffel Cognac
1	Teelöffel Olivenöl
1	frisches Eigelb
½	Schalotte, fein gehackt
1	Essiggurke, fein gehackt
½	Esslöffel Kapern, abgetropft, fein gehackt
½	Esslöffel Petersilie, fein gehackt
½	Esslöffel Ketchup
1	Teelöffel Sambal Oelek
¼	Teelöffel Salz, wenig Pfeffer

Gemüsetatar

1½	Esslöffel Aceto balsamico bianco
1½	Esslöffel Olivenöl
1	Esslöffel Gemüsebouillon
1	Esslöffel grobkörniger Senf
1	hart gekochtes Ei, fein gehackt
50g	Stangensellerie, fein gehackt
1	Bund Radiesli, fein gehackt
1	Essiggurke, fein gehackt
1	Bundzwiebel, fein gehackt
1	Esslöffel Petersilie, fein gehackt
¼	Teelöffel Salz, wenig Pfeffer

Sbrinz-Chips

25g Sbrinz, fein gerieben

Und so wirds gemacht:

Rindstatar

1. Das Fleisch mit einem scharfen Messer in Würfeli schneiden.
2. Cognac und alle Zutaten bis und mit Sambal Oelek begeben, mit einer Gabel gut mischen, würzen.

Gemüsetatar

Für die Sauce alle Zutaten bis und mit grobkörnigem Senf in einer Schüssel gut verrühren. Ei und alle Zutaten bis und mit Petersilie begeben, würzen.

Sbrinz-Chips

Pro Chips 1 Esslöffel Käse in eine beschichtete Bratpfanne geben, ca. 1 Min. goldgelb backen. Sorgfältig herausnehmen, auskühlen. Vorgang wiederholen.