

Beef-Tatar nach Mälzer (4 Personen)

Zutaten:

- 400 g Rinderfiletspitze oder Rinderhüfte
- 2 Eigelb (M)
- 1 TL feiner Senf, z.B. Dijon-Senf
- 1 EL Cognac
- 1 gestrichener EL Ketchup
- 25 g Schalotten, geschält und fein gewürfelt
- 4 Cornichons, abgetropft und fein gewürfelt
- 2 TL Kapern, abgetropft und fein gehackt
- 2 Anchovis, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch mit einem scharfen Messer zuerst in lange dünne Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden. Das Fleisch jetzt für 8 bis 10 Minuten etwas anfrieren, dadurch lässt es sich leichter schneiden. Dann in sehr feine Würfel schneiden.

Die Eigelbe mit Senf, Cognac und Ketchup in einer großen Schüssel glatt rühren. Gewürfelte Schalotten, Cornichons, gehackte Kapern und Anchovis unterheben. Mit einer Prise Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Das fein geschnittene Rindfleisch zufügen und vermengen, bei Bedarf mit Salz abschmecken.

Das Rindfleisch kann natürlich auch vom Metzger durch einen Fleischwolf gelassen werden, es hat aber eine interessantere Textur, wenn man es per Hand schneidet.

Wer sich fragt, was der Ketchup in der Zubereitung zu suchen hat, wird mit einer leicht süß-sauren Note belohnt. Ketchup als Würze einzusetzen ist kein Vergehen!

Ein kräftiges Walnussbrot zum Tatar reichen.