

Tartar



Zutaten für 2-3 Personen:

125 g Tartar
1 sehr frisches Eigelb
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rosenpaprika
Cornichons
Kapersn
sehr fein geschnittene
Frühlingszwiebeln
Deutscher Kaviar (optional)
optional, wenn das Tartar in
einer Schüssel angemacht
wird:
1/2 TL Weißweinessig
1 TL neutrales Öl

1. Tartar auf großem Teller anrichten. Eine Mulde in das Tartar drücken.
2. Eigelb vom Eiweiß trennen, Eigelb in die Mulde geben.
3. Cornichons und Kapersn fein hacken. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.
4. Alles auf dem Teller arrangieren, einschließlich Salz, Pfeffer und - optional - Deutschem Kaviar. Eventuell auf Portionsteller verteilen und arrangieren.



Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, kleine Gerichte, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, deutsch

Rezept: Kerstin, Fotos: Walter Stand 08.01.2023