

Zweierlei Tatar mit Sbrinz-Chips

Vor- und zubereitung: ca. 30 Min.

Rindstatar

200 g mageres Rindfleisch (z. B. Huft)

½ EL Cognac

1 TL Olivenöl

1 frisches Eigelb

½ Schalotte, fein gehackt

1 Essiggurke, fein gehackt

½ EL Kapern, abgetropft, fein gehackt

½ EL Petersilie, fein gehackt

½ EL Ketchup

1 TL Sambal Oelek

¼ TL Salz, wenig Pfeffer

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

1½ EL Aceto balsamico bianco

1½ EL Olivenöl

1 EL Gemüsebouillon

1 EL 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 EL Petersilie, fein gehackt

¼ TL Salz, wenig Pfeffer

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

25 g Sbrinz, fein gerieben

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