

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:
Rindstatar mit Belper Knolle

(c) 123rf



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Das Rindfleisch in dünne Scheiben, danach in dünne Streifen und zuletzt in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
- Essiggurken in feine Würfel schneiden
- Zwiebel und Kapern fein hacken
- Ketchup und Dijonsenf in eine Schüssel geben
- Die Essiggurken, gehackte Zwiebel und Kapern begeben und gut vermischen
- Die Eigelbe begeben und gut untermischen
- Das fein geschnittene Rindfleisch dazugeben und gut vermischen
- Vor dem Servieren den Weisswein begeben und mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek abschmecken
- Das Rindstatar anrichten und mit einem feinen Hobel die Belper Knolle darüber hobeln

Zutaten

- 400 g *Rindfleisch für Tatar*
- 80 g *Ketchup*
- 25 g *Dijonsenf*
- 30 g *Weisswein*
- ½ *Zwiebel*
- 30 g *Essiggurken*
- 20 g *Kapern*
- 2 *Eigelb*
- 1 *Belper Knolle*
- Salz, Pfeffer*
- Sambal Oelek*