

# Beefsteak Tartar

Für Fleischliebhaber

## Zutaten

400 g	Rindsfilet
1 TL	Senf
2 El	Ketchup
1 El	Olivenöl
2 Stk	Eigelb, frisch
1 El	Kapern
½	Zwiebel, rot
6 Stk	Cornichons
1 Stk	Sardelle in Öl
	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer
	Tabasco
	Worcester
Evtl.	Cognac, Whisky oder Calvados
10–15	Toastscheiben Butter

## Serviertipp

Mit Kräuterbutter überbacken schmeckt das Tartar fast noch besser ...

## Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 30 Minuten

Rindsfilet mit einem scharfen Messer sehr fein hacken. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden. Essiggurken, Kapern und Sardellen fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen und abschmecken, eventuell mit Alkohol nach Wahl parfümieren. Goldgelb gerösteten Toast und Butter dazu reichen.

Weitere Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipps](http://www.lifechannel.ch/kochtipps)

