

Steak Tartar (Vorspeise)

Rezept für 6 Personen

*900g Rinderfilet Mittelstück
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Tomaten
1 EL Kapern
3 Stück mittelgroße Essiggurken
1 MSP Cayenne-Pfeffer
1 TL Paprikapulver edelsüß
½ TL Dijon-Senf scharf
3 EL Cognac
6 EL Ketchup
Salz, Pfeffer*

Zubereitung:

- Zwiebel, Tomaten, Kapern, Essiggurken in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Ketchup, Cayenne-Pfeffer, Dijon-Senf, Cognac dazu geben und vermengen
- falls die Soße zu dick ist, dann noch etwas Gurkenwasser dazugeben
- mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- das Rinderfilet in 150g große Steaks schneiden. Auf eine Seite bis zur Hälfte in kleine Würfel einschneiden. Salzen und pfeffern.
- das Steak in der Pfanne auf der nicht eingeschnittenen Seite scharf anbraten
- anschließend ca. 15 min. bei 70°C in den Backofen geben.
- anschließend das Fleisch auf einen Teller geben und die Tartar Soße auf die eingeschnittene Seite geben.
- je nach Geschmack können sie Kartoffelrösti, geröstetes Schwarzbrot mit Olivenöl und Meersalz oder frittierte Kartoffeln dazu geben.

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!