

Rindertatar mit Schwarzbrot und Senf-Mayonnaise

Zutaten für das Tatar (für 3 Personen):

- 160 g Rinderfilet
- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 5 g Sardellenfilets
- 1 EL Petersilie
- 80 g Gewürzgurke
- 1 Eigelb
- 10 ml Sherry
- 1 EL Ketchup
- 1 TL Tabasco
- 2 EL Olivenöl
- Senf
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Filet in sehr kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein hacken. Petersilie waschen und fein schneiden, ebenso die Sardellenfilets und die Gurken. In eine Schüssel geben und mit Eigelb, Sherry, Ketchup, Tabasco, Olivenöl, Paprikapulver und Senf gut verrühren. Das Fleisch dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für die Mayonnaise:

- 1 Eigelb
- 1 EL Dijon-Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 40 ml Sonnenblumenöl

Eigelb mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in einem Mixer cremig rühren. Das Öl langsam hinzufügen unditerrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Darauf achten, dass alle Zutaten zimmerwarm sind.

Zutaten für Schwarzbrot und Salat:

- 125 g Schwarzbrot
- 1 Zehe Knoblauch
- Olivenöl
- 40 g Friséesalat
- 0,5 Zitrone
- Salz

Schwarzbrot mit einer Aufschneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit Knoblauch einreiben und mit Olivenöl beträufeln. Damit die Scheiben eine schöne gebogene Form bekommen, in eine Terrinen-Form aus Metall legen und bei 120 Grad im Backofen trocknen.

Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Zitrone auspressen und den Salat mit Zitronensaft, Salz und Olivenöl abschmecken.

Anrichten:

Salat mittig auf Teller geben. Je 1 Brotscheibe darauflegen und 1 Nocke Tatar daraufsetzen. Rundherum einige Tupfen Mayonnaise geben.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 03.08.2022

Koch/Köchin: Barbara Prantl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen