

Beefsteak Tartare alla Bassani

Für 2 Personen

Zutaten

- 300-400 g frisches (!) Rindshackfleisch
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 1 grosse Essiggurke
- 6 Sardellen
- 1 TL Kapern
- 1 Bund Petersilie
- 1 Eigelb
- 1 TL Meerrettichsenf
- 1 EL Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Roter Pfeffer, gemahlen
- Paprika
- Tobasco
- Worcestersauce
- 1 EL Bratbutter
- 1 Schuss Brandy
- 1 Messerspitze Sambal Oelek

Zubereitung

1. Zwiebel, Essiggurke, Sardellen, Kapern und Petersilie fein hacken und mit dem Hackfleisch mischen.
2. Eigelb und weitere Zutaten/Gewürze begeben. Alles gut mischen, bis eine kompakte Masse daraus geworden ist.
3. Evtl. noch mit etwas Salz abschmecken.
4. Mit Toastbrot und Butter servieren.

Tipps & Tricks

Übriggebliebenes Tartare zu Kügelchen formen und anbraten. Solche Fleischbällchen lassen sich einige Tage im Kühlschrank aufbewahren und schmecken aufgewärmt hervorragend zu Teigwaren.