

Zutaten

- 300 g Rinderfilet
- 1 Schalotte
- 5 Kapern
- 2 Sardellen
- 1 dicke Gewürzgurken
- 1 TL Ketchup
- 1 TL Senf
- 1 EL Cognac
- 1 TL Worcester Sauce
- 1 Msp Harissa Gewürz (alternativ geräucherte Paprika)
- 1 EL Zitronen-Öl
- Rauch-Salz, Pfeffer

Hauptgang, vom Grill

Angegrilltes Tatar

Entdecken Sie unser Rezept für angegrilltes Tatar – zart und saftig! Probieren Sie es aus und genießen Sie den Geschmack. Jetzt bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Rinderfilet (hier eignen sich Filetkopf und -spitze) von Fett und Sehnen befreien und fein würfeln.
2. Schalotte, Kapern, Sardellen und Gewürzgurke möglichst fein würfeln.
3. Zum Rindfleisch geben und mit den anderen Zutaten verfeinern.
4. Würzig abschmecken und im Anrichte-Ring zu 4 Portionen formen.
5. Auf dem Grill eine Sizzle-Plate (Gusseiserne Platte) gut vorheizen. Leicht einfetten und Tatar-Portionen jeweils von nur einer Seite 2 Minuten kräftig anbraten. Alternativ in einer Grillpfanne anbraten.