



Gratiniertes Tatar mit Salaten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Gut vorzubereiten, modern, eine ideale à la Minute Vorspeise

Zutaten

- 150 g Kalbs - oder Rinderfilet fein gewürfelt oder durch den Wolf gedreht
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 50 g frischer Fenchel, fein gewürfelt
- Etwas rote Chilischote, fein gewürfelt nach Geschmack
- 1Tl gehackte Petersilie
- 1 1/2 El Zitronen Saft
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 El Kürbiskernöl
- 20 g geriebener oder gehobelter Parmesan
- 1 Handvoll Rauke, Frisée oder Basilikumblätter, aufgefrischt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Grillfunktion des Backofens auf höchste Stufe schalten.

Schritt2

Die Zitronenschale mit 1 1/2 El Zitronensaft mischen, die Petersilie, die Fenchel und Schalotten Würfel dazu geben.

Schritt3

Das recht fein geschnittene Tatarfleisch vermengen, salzen, pfeffern und das Kürbiskern Öl unter heben.

Schritt4

Portionsweise, bis zum Rand, in einem Metallring drücken und den Parmesan darüber streuen.

Schritt5

Für 2 - 3 min. auf der obersten Schiene gratinieren, den Metallring abziehen. Sofort mit einigen angemachten Rauke - Frisée - oder Basilikumblättern garniert und krossem Brot zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** salate, trendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratiniertes-tatar-mit-salaten/>