

# Lucca Auge auf Buttertoast, mit Tatar, Auster und Kaviar

• Portionen: 5

Vorbereitungszeit: 10mZubereitungszeit: 10m

• Fertig in 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready\_in'
: '20', 'cook\_time' : '10m', 'prep\_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });

Fingerfood oder, edles Vorgericht

# Zutaten

- Für das Tatar:
- 200 250 g leuchtend rotes Tatarfleisch
- 1 Schalotte, gewürfelt
- 2 Cornichons, gewürfelt
- 5 8 Murcia Kapern, gehackt
- 2 Eigelbe
- 1 Esslöffel kalt gepresstes Olivenoel
- Salz, Pfeffer, etwas Tabasco
- Sevruga Malosol Kaviar
- 5 Stck, 6 / 0 Austern ohne Bart
- 5 Scheiben Toast
- Etwas Butter
- Etwas Kresse und Radieschen zur Garnitur

# Zubereitungsart

#### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

#### Schritt2

Das Toastbrot mit einem Durchmesser von 7 - 8 cm rund ausstechen und in brauner Butter goldgelb, kross braten.

www.gekonntgekocht.de 1

# Schritt3

Das Tatarfleisch:

## Schritt4

Mit den Eigelben,der gehackter Schalotte und Kapern, (ev. einer Sardelle) und gehackten Cornichons versetzen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika pikant - feurig würzen und mit 1 El Olivenöl gut verarbeiten, nachschmecken.

### Schritt5

Den Buttertoast fingerdick mit Tatarfleisch belegen / bestreichen und in die Mitte einen Tl Kaviar geben, die Auster (ohne Bart) obenauf setzen.

Rezeptart: Fingerfood Tags: austern, kaviar, stehempfang, tatar

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lucca-auge-auf-buttertoast-mit-tatar-auster-und-kaviar/

www.gekonntgekocht.de 2