

# Tatar angemacht mit bunten Saisonsalaten

- **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' : '' });
```

Ein herzhaftes, kalorienarmes Abendessen mit gesalzener Landbutter und geröstetem Bauernbrot

## Zutaten

- 600 g leuchtend rotes Tatarfleisch, frisch gewolft
- 2 Schalotten in kleinen Würfeln
- 3 Cornichons in kleinen Würfeln
- 1 Tl Murcia Kapern in kleinen Würfeln
- 1 - 2 Sardellen (Geht auch ohne)
- 2 Eigelbe
- 2 - 3 Tl guter Ketchup
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer, Rosenpaprika oder etwas gemahlener Chilli nach Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das absolut frische Tatarfleisch mit den Schalotten, den Kapern, Cornichons, den Eigelben, dem Ketchup und den Gewürzen vermengen. Nach eigenem Geschmack pikant abschmecken.

### Schritt2

Anrichtevorschlag:

### Schritt3

Zu einem Beefsteak formen, (150g - 180 g) und mit etwas Öl abstreifen, anrichten und mit den angemachten, bunten Salaten umlegen.

### Schritt4

Dazu ein rustikales, geröstetes Bauernbrot oder Vollkornbrot und gesalzene Landbutter servieren. Dazu passt ein frisches Bier genau so gut wie ein Glas Rotwein.

## Schritt5

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** herzhaft, kalorienarm, tatar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tatar-angemacht-mit-bunten-saisonsalaten/>