



KUCHLER



Rindstatar auf Knoblibrot

Zubereitungszeit Personen

40 min

4

ZUTATEN

500gr.	Rindsfilet
1Stk.	Altes Brot
50ml	Cognac
50gr.	Ketchup
30gr.	Senf
30gr.	Essig
30gr,	Kresse
6Stk.	Kapern
1TL.	Meerrettich
1TL.	Körnersenf
1Stk.	Zwiebel
1Stk.	Chilli
1Stk.	Essiggurke
2Stk.	Knoblauch
10Stk.	Kefen
1Stk.	Avocado
20gr.	Sardellen
3Stk.	Eigelb

ZUBEREITUNG

Knoblauch im Sonnenblumenöl konfieren.
Anschliessend Knoblauch mit etwas Essig, Senf und Eigelb und etwas Sonnenblumenöl zu einer Ajoli (Knoblauch Majo) mixen.

Das Alte Brot in Scheiben schneiden und mit etwas Thymian, Rosmarin und Knoblauch langsam in Olivenöl in einer Pfanne ausbacken.

Für das Tatar; Eigelb, Cognac, Ketchup, Senf, Meerrettich, Zwiebel, Chilli, Chillisauce (Tabasco), Essiggurken, Sardellen, Kapern mischen.

Das Rindsfilet in ganz feine Würfel schneiden und mit der Sauce mischen.

Das Tatar auf dem knusprigen Brot anrichten (sicher so dick wie die Brotscheibe ist).

Mit Gartenkresse und Avocado garnieren, die Ajoli leicht darüber geben.

Extra-Tipp: Gepickeltes Gemüse dazu, passt hervorragend!

En guete