



Beef Tatar mit Wasabi

5 Portionen

600g Rindsfilet
50g Essiggurken
50g rote Zwiebel
50g Radieschen
10g Petersilie
3 Eidotter
15g (1 EL) Senf
15g (1 EL) Ketchup
15ml (1 EL) Olivenöl
Salz, Pfeffer
Wasabipaste
etwas Trüffelöl
Chili, geschnitten

Fleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfes drehen oder mit dem Messer fein hacken.
Essiggurken, Zwiebel, Radieschen und Petersilie zerkleinern.

Eigelb mit Senf und Öl gut verrühren, Fleisch, gehackte Zutaten, Ketchup, Chili und etwas Wasabi begeben und vermischen.

Pikant abschmecken, zu einem oder mehreren „Laberln“ formen und anrichten. Das Beef Tatar mit geröstetem Weißbrot oder Toast servieren.

Weinempfehlung:

Pinot Blanc Leithaberg DAC 2017,
Weingut Hillinger, Jois