

# DUO VOM TARTAR – RINDERFILET TRIFFT AVOCADO

## DUO VOM TARTAR – RINDERFILET TRIFFT AVOCADO

Es gibt ja so Gerichte, die brauchen nur wenige Zutaten – diese müssen dafür aber umso besser sein. Dieses hier ist eines davon – ein feines Rinderfilet wird schlicht mit fein gehackter Zwiebel, Eigelb und etwas Petersilie angemacht und trifft auf eine fein gewürfelte Avocado die ganz schlicht mit einem Tröpfchen Chiliöl und etwas Salz gewürzt ist. Dazu gibt es einen kleinen Salat – nichts aufregendes, nur ein bisschen Blattgrün auf dem Teller – und schon haben wir ein leckeres Abendessen gezaubert!



### Zutaten für 2 Personen:

300g Rinderfilet

2 Eigelb

¼ Zwiebel oder 1 Schalotte

Pfeffer & Salz

3-4 Zweige Petersilie

1 Avocado

1-2 TL Chiliöl, bei mir hausgemacht

150g Blattsalat

2 EL Olivenöl

1 EL guter Balsamicoessig

Zubereitung:

Das Rinderfilet erst in feine Streifen und dann in kleine Würfel schneiden. Die Eier trennen und die Eigelb zum Rinderfilet geben. Die Zwiebel so fein hacken wie ihr könnt und ebenfalls untermengen. Mit Pfeffer und Salz würzen und kurz beiseite stellen.

Die Avocado halbieren, aus der Schale lösen und ebenfalls sehr klein würfeln. Mit etwas Salz würzen und mit einem Schlückchen Chiliöl anmachen.



Das Tartar mit einem Servierring anrichten. Dabei das Tartar in den Ring geben, mit einem Löffelchen oder einer Gabel leicht andrücken, kurz warten und dann den Ring ganz vorsichtig abheben.

Den Servierring abwaschen und das Ganze mit dem Avocadotartar wiederholen.

Den Salat nur kurz mit etwas gutem Balsamico Essig, Olivenöl, Pfeffer und Salz anmachen und zum

Duo vom Tartar auf den Teller geben.



Sofort servieren - wer möchte kann dazu etwas Brot anbieten.

Lasst es euch schmecken!

