

KLASSISCHES TARTAR MIT KNACKIGEM SALAT

KLASSISCHES TARTAR MIT KNACKIGEM SALAT

Ich habe es ja schon an der einen oder anderen Stelle erwähnt - um Bessere Hälfte für Salat zu begeistern muss ich mir etwas einfallen lassen. Besonders kompliziert ist es nicht, aber ein Stückchen Fleisch oder Fisch macht es doch deutlich einfacher. Diesmal habe ich mich für ein ganz klassisches Tartar mit knackigem Salat entschieden. Da ist wirklich ganz schnell gemacht, da darf meine Küche auch mal kalt bleiben! Gurke und Karotte geben dem Salat etwas Biss - ich finde es nur wichtig, dass beides wirklich klein gewürfelt ist und schön zum Tartar passt.



Zutaten für 2 Personen:

280g Rinderfilet

2 Eigelb

30g Kapern

1/4 Zwiebel

Pfeffer & Salz

2 TL Worcestershiresauce

1 TL Senf, mittelscharf

Für den Salat:

150g Salatmix

2 Karotten

1/3 Salatgurke

8 Cocktailtomaten

Pfeffer & Salz

Olivenöl

Balsamico Essig

Zubereitung:

Den Salat waschen, trocken schütteln und in eine große Schüssel geben. Die Karotte schälen, in dünne Stifte schneiden und fein würfeln. Die Gurke längst vierteln, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls klein würfeln. Die Tomaten vierteln. Alles zusammen in die Salatschüssel geben und beiseite stellen.

Das Rinderfilet erst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden und am Ende fein hacken. Die Eier trennen und die Eigelb unter das Rindertartar mischen. Die Kapern klein hacken und die Zwiebel sehr fein würfeln. Beides unter das Tartart heben und mit Worcestershiresauce, Senf, Pfeffer und Salz abschmecken.



Tartar und Salat auf einem passenden Teller gemeinsam anrichten und sofort servieren.

Einfach, schnell und lecker!

