

# ATTILUS KAVIAR AUF DRY AGED BEEF TARTAR

*\*\* Dieses Rezept enthält Werbung*

Ich habe euch ja schon im Rezept für die herzhaften Kräuter-Pancakes vom Dry Aged Beef Tartar mit Kaviar vorgeschwärmt, dass es auf dem Attilus Kaviar [Event im Hotel Palace](#) gab. Heute möchte ich meine Variante davon mit euch teilen, denn so simpel wie die Kombination auch ist, so genial ist sie auch. Mögt ihr euer Tartar lieber fein gehackt oder gewolft? Ich mag ja die Konsistenz wenn das Fleisch in kleine Würfel geschnitten ist deutlich lieber. Durch das Eigelb wird das Tartar an sich schon cremig und der weiche, cremige [Attilus Kaviar](#)\*\* unterstreicht das Ganze nochmal. Auf einem gerösteten Brottaler angerichtet sieht das Tartar nicht nur nett aus, sondern bekommt auch noch eine crunchige Basis. Perfekt als kleine Vorspeise für liebe Gäste!



Was mir am Attilus Kaviar so besonders gut gefällt ist tatsächlich die Konsistenz. Die Qualität ist einfach top und wenn man dann noch bedenkt, dass der sibirische Stör tatsächlich aus dem idyllischen Sachsen-Anhalt kommt ist man auch noch lokal unterwegs. Auch Nachhaltigkeit ist bei Attilus ein wichtiges Thema und somit setzt man auf moderne Wasseranlagen die dank ausgeklügelter Kreisläufe mit minimalem Frischwasserbedarf auskommen und den Fischen rund sechs Jahre lang gleichzeitig eine erstklassige Wasserqualität garantieren.

### ZUTATEN ALS VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN:

300g Dry Aged Rumpsteak

50g Royal Siberian Caviar\*\*

1 Eigelb, Größe L

Szechuan-Pfeffer & Salz

1/2 Schalotte

1/2 TL Dijonsenf

2 Scheiben Graubrot

### ZUBEREITUNG:

Das Fleisch von allen Sehnen, Häuten oder anderen unerwünschten Bestandteilen säubern und je nach Geschmack fein oder grob hacken. Das Eigelb mit Senf, Pfeffer und Salz cremig aufschlagen und mit dem Fleisch vermengen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und unterheben.

Aus den Brotscheiben 4 Taler ausstechen – ich mache das direkt mit dem Servierring. Die Brottaler in einer beschichteten Pfanne ohne Öl von beiden Seiten anrösten und auf kleinen Tellern platzieren.

Den Servierring wieder auf den Brottaler setzen und das Tartar darauf platzieren. Leicht andrücken und den Servierring entfernen. Mit einem Teelöffel eine kleine Vertiefung in die Mitte drücken und diesen Vorgang für alle Portionen wiederholen.

Am Ende jeweils eine dicke Nocke Kaviar auf jede Portion setzen.

Den Kaviar auf Dry Aged Beef Tartar sofort servieren.

Viel Spaß beim Genießen!



*\*\* Der Kaviar für diese Rezept wurde mir von Attilus Kaviar zur Verfügung gestellt. Das Rezept für mein Dry AGed Beef Tartar mit Attilus Kaviar und meine Meinung zum Produkt sind davon nicht beeinflusst.*