



Buntes Steak-Tartar



Zutaten

- 280 Gramm Rindersteak
- 1 Glas Henri Willig Chili Mayo
- 8 Stück Kapernbeeren
- 400 Gramm Henri Willig reifer Käse
- Pflanzenöl
- Speisering
- 60 Gramm feiner Frisée-Salat
- 1 Stück Schalotte
- 8 Stück essbare violette Blüten
- 12 Stück Mini-Tomaten oder Mini-Chilischoten
- knusprige Gemüsechips
- Henri Willig Knoblauch Mayo

Bereidungswijze

Vorbereitung

Das Rindersteak in feine Würfel zu Tatar schneiden. Alten Käse in grobe Krümel zerteilen und Kapern grob hacken. Tatar, Käse, Kapern und die süße Chili-Mayo vermischen und cremig rühren. Den Speisering mit ein wenig Pflanzenöl einschmieren und das Tatar darin verteilen und andrücken.

A la minute

Verteilen Sie jetzt den feinen Frisée-Salat, die großen alten Käsestücke, die Schalottenringe, die essbaren violetten Blüten, die Gemüsechips, die Kapern und die Mini-Tomaten oder Mini-Chilischoten über dem Tatar. Den Teller mit ein paar Tröpfchen Knoblauch-Mayo garnieren.

Tipp

Kein Salz in das Tatar geben, denn der Schafskäse sorgt für einen herrlichen Biss und hat natürliche Salzkristalle.