



Helles Steak Tartar mit gereiftem Käse



Zutaten

- 280 gramm Rindersteak
- 1 Glas Chili-Mayonnaise
- 8 apfelrüben
- 400 Henri Willig reifer Käse
- Pflanzliches Öl
- Steckring
- 60 gramm feiner Frisée-Salat
- 1 stück Schalottenringe
- 8 stücke von essbaren Veilchen (Blüten)
- 12 mini-Tomaten oder Mini-Paprikaschoten
- Knusprige Gemüsechips
- 1 Trüffel-Mayonnaise von Henri Willig

Steak Tartare Zubereitungsmethode

Entdecken Sie, wie Sie mit den Qualitätsprodukten von Henri Willig ein klassisches Steak Tartare auf die nächste Stufe heben können. Dieses Rezept zeigt Ihnen, wie Sie ein beeindruckendes und schmackhaftes Gericht in leicht nachvollziehbaren Schritten zubereiten können. Durch die Kombination von frischem Rindersteak und gereiftem Käse schaffen Sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Perfekt für einen besonderen Anlass oder als kulinarisches Abenteuer in Ihrer eigenen Küche.

Vorbereitung

- 1: Rindersteak in feine Brunoise (Würfel) schneiden und zu Tartar verarbeiten.
- 2: Alten Käse in grobe Krümel zerteilen und die Kapern grob hacken.
- 3: Tartar, Käse, Kapern und die süße Chili-Mayo cremig rühren.
- 4: Den Schneidring mit etwas Pflanzenöl einfetten und das Tartar darin verteilen und andrücken.
- 5: Den feinen Friséesalat, die groben Stücke alten Käses, die Schalottenringe, die essbaren Veilchen, die Gemüsechips, die Kapern und die Mini-Tomaten oder Mini-Paprikaschoten auf dem Tartar verteilen.
- 6: Den Teller mit ein paar Tropfen Mayonnaise garnieren.

Sind Sie bereit, Ihr eigenes Steak Tartare zuzubereiten?

Beeindrucken Sie mit diesem raffinierten Steak Tartare. Stöbern Sie in unserem Käsesortiment im Webshop und kreieren Sie dieses kulinarische Highlight. Einfach, elegant und unvergesslich lecker. Perfekt als Blickfang für Ihr Abendessen.