

Bezeichnung: Beef Tartare vom steirischen Almochsen

Portionsmenge: für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 1 h

Spezielle Geräte: Aufschnittmaschine

Zutaten:

TopfentBeef Tartare:

| | |
|-----------------------------|-------|
| parierter Rindslungenbraten | 320 g |
| Kapern | 8 g |
| Sardellen | 8 g |
| roter Zwiebel | 40 g |
| Salz | |
| Pfeffer | |
| Zitronenverbene | |
| Knoblauch | 4 g |
| gutes Olivenöl | 24 g |
| Ketchup | 24 g |
| Essiggurkerl | 40 g |
| Senfgurken | 40 g |

Brotchips:

dunkles Schwarzbrot 100g

Spiegelei:

Wachtelei 4 Stk

Deko:

verschiede Blüten

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Messer fein hacken und mit Olivenöl und Ketchup vermischen- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Das Brot auf der Aufschnittmaschine 2 mm dick aufschneiden- auf ein Backpapier legen und im Backrohr bei 60 °C Ober und Unterhitze ca. 1 h trocknen lassen- beim Anrichten brechen

Butter warm machen- vom Feuer ziehen und das Wachtelei hineingeben- mit Salz würzen

100 g