

Verfasser: Patrick Raaß

Restaurant Arte Vinum in Saalbach-Hinterglemm

## Beef Tartar vom Rinderfilet

Beim nachfolgenden Rezept können Sie Ihr spielerisches Kochtalent sehr gut miteinfließen lassen. Es ist einfach zuzubereiten, optisch facettenreich in Szene zu setzen und macht sowohl als Vor- als auch als Hauptspeise eine gute Figur.

### Zutaten – für 4 Personen

- 400g Rinderfleisch (vorzugsweise Filetkopf oder –spitzen)
- 80g weiße Zwiebeln (gewürfelt und kurz gedünstet)
- 20 ml Olivenöl
- 40 g Essiggurken
- 2 Stück Sardellen (gehackt)
- 20 g Kapernblüten (gehackt)
- 10 g Senfpulver
- 1 Spritzer Tabasco
- 10 ml Worcestersauce
- 50 ml Sweet-Chili-Sauce
- 100 ml Ketchup
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Das Rinderfilet in kleinste Würfel schneiden. Danach alle restlichen Zutaten miteinander vermischen. Diese fertige Sauce zum fein gewürfelten Rinderfilet geben und dieses pikant abschmecken. Das Tartar dekorativ anrichten. Als Beilagen passen gut geröstetes Bauernbrot oder resche Rösterdäpfel dazu!