

**BEEFSTEAK TATAR MIT RETTICH****Hauptgericht für 4 Personen**

 **Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.  
 **Aufwand:** einfach

**Zutaten:**

1 Bund Schnittlauch  
 1 TL Senf  
 1 Zwiebel  
 100 g Rettich  
 2 EL Eigelb pasteurisiert oder 2 frische Eigelb  
 2 Msp. Paprika  
 2 TL Cognac  
 500 g bestes Rindfleisch Filet oder Huft, für Tatar fein gehackt  
 80 g kalte Butter  
 8–12 Scheiben Toastbrot  
 Tabasco, Salz, Pfeffer

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

**1** Zwiebel fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Von beidem etwas für die Garnitur beiseite legen. Rettich schälen und an der Röstiraffel reiben. Hackfleisch und Eigelb mischen. Mit Senf, Cognac und Paprika würzen. Zwiebeln, Schnittlauch und Rettich dazumischen. Mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

**2** Aus der Butter mit einem Butterroller Röllchen formen. Brot tosten. Tatar auf Tellern anrichten. Nach Belieben zum Formen einen Ring benutzen. Tatar mit einer Gabel hineindrücken, dann den Ring entfernen. Mit Schnittlauch und Zwiebel garnieren. Den Toast und die Butterröllchen dazuservieren.

**TIPP** Gehacktes Rindfleisch am Zubereitungstag beim Metzger frisch besorgen.

\* Pasteurisiertes Eigelb erhalten Sie in der Migros im Tetrapack à 200 g.

Veröffentlicht in Ausgabe 01/2007 auf Seite 27

**Nährwerte**

**Kalorien:** 2000 kj / 470 Kcal

**Fett:** 27 g

**Eiweiss:** 29 g

**Kohlenhydrate:** 28 g

**Ihre Optionen zu diesem Rezept**

Exklusiv für Abonnenten


 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)