

Für besondere Anlässe: Tartarhäppchen vom Filet



Fleisch von feinsten Qualität

Sommerzeit ist Grillzeit. Fleisch steht da nach wie vor hoch im Kurs. Was ist beim Fleischkauf zu beachten? Wie erkennen wir Fleisch von hoher Qualität? Ich empfehle Fleisch aus der Region, also von heimischen Erzeugern. Das Qualitätszeichen "Gesicherte Qualität aus Baden-Württemberg" hilft da zur Orientierung bei der Auswahl. Denn es steht für hochwertige Lebensmittel aus Baden-Württemberg. Regelmäßige Kontrollen von unabhängigen Kontrollstellen bieten Sicherheit von der Erzeugung bis zur Ladentheke. [Mehr Informationen sind hier zu finden.](#)

Pures Fleischvergnügen - Tartar vom Rinderfilet

Für manche Fleischliebhaber ist Tartar vom Rind eine Delikatesse. Dazu braucht es Fleisch von feinsten Qualität. Gut gereift, fein geschnitten und geschmacklich raffiniert abgestimmt wird daraus ein unvergesslicher Genuss. Hier unsere Rezeptur für puren Fleischgenuss mit Tartar:

Zutaten

Zutaten für 25-30 kleine Happen

- 600 g Rinderfilet
- 2 sehr frische Eigelbe
- 3 Essiggurken
- 1 Zwiebel oder 2 Schalotten
- Je 3 EL Petersilie und Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 2 cl Weinbrand
- ½ TL Paprikapulver, edelsüß
- Wer möchte: 2 EL Kapern
- Extra: 25-30 Pumpernickel Taler, etwas Butter zum Bestreichen, reifer Hartkäse zum Bestreuen

Zubereitung

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel das Filet mit 2 cl Weinbrand, 1 TL Paprikapulver, 1/2 TL Salz und 1 TL Zucker vermengen und 30 Minuten im Tiefkühler anfrieren.

In der Zwischenzeit die Essiggurken, Kapern und Zwiebel sehr fein würfeln. Dann die Würfel in einer Schüssel mit 1 EL Senf, Pfeffer, fein geschnittenem Schnittlauch und Petersilie mischen.

Das Fleisch aus dem Tiefkühler nehmen und mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden bzw. hacken. Dann sofort in der Schüssel mit den angemachten Zutaten mischen. Vor dem Servieren mit 2 sehr frischen Eigelben mischen. Gegebenenfalls nochmals abschmecken.

Pumpernickeltaler dünn mit Butter bestreichen. Tartar großzügig darauf häufen und mit reifem Hartkäse betreuen. Dann servieren!

