

## Rindstatar

1		Eigelb	alles zusammen verrühren
2	El	Senf	
1	El	Ketchup	
½	Tl	Tabasco	
1	El	Kapern	alles <b>ganz fein</b> hacken, dazugeben
1	kl	Zwiebel	
2		Cornichons	
2	Zw.	Peterli	
600	g	Rindsfilet od. Rindshuft	in Würfel schneiden
2	El	Olivenöl	darüber träufeln, mit dem Messer portionenweise hacken, mit der Sauce mischen
		Pfeffer Fleur de sel	würzen

Tatar mit Hilfe eines Ringes auf Teller verteilen

Kapernäpfel Cornichons Cherrytomätli Zwiebelringe	nach Wahl garnieren
Toastbrot	dazu servieren