

Beef und Avocado Tatar

25–35 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Beef Tatar

200 g	Rindfleisch (z.B. Filet) faschiert oder im Ganzen
1 Stk.	Kleine Schalotte
2 EL	Kapernbeeren
1 TL	Dijon Senf
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Olivenöl
0.5 TL	Bio Oregano
0.5 TL	Bio Paprika edelsüß

Für das Avocado Tatar

2 Stk.	Avocados
1 Stk.	Kleine frische Chilischote
1 Stk.	Zitrone
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
	Olivenöl
	Kapernbeeren zum Dekorieren

Zubereitung

1. Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Kapern abtropfen lassen und fein hacken.
2. Rindfleisch, falls noch nicht faschiert, mit einem scharfen Messer sehr fein zerkleinern. Mit Schalotte, Kapern, Senf, Tomatenmark, Oregano, Olivenöl und dem Paprikapulver vermengen und sehr gut durchmischen. Anschließend mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
3. Die Chilischote entkernen und sehr fein hacken. Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Fruchtfleisch mit dem Saft einer halben Zitrone, gehackter Chili, einem guten Schuss Olivenöl, Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
4. Avocadotatar in einem Servierring auf einem Teller anrichten (oder in Gläser füllen) und das Beef Tatar darauf platzieren. Mit ein paar Tropfen gutem Olivenöl beträufeln und mit Kapernbeeren garnieren.