



## Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

### Für das Beef Tatar

|        |                                                      |
|--------|------------------------------------------------------|
| 200 g  | Rindfleisch (z.B. Filet)<br>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<br>Dekorieren |

# Beef und Avocado Tatar

🕒 25–35 Min    ❤️ ❤️ ❤️

## 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 Serviering 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.

