



Foto: Dominic Ott
Rezept: Stefan Fritz, Restaurant zum weissen Kreuz, Zürich

TATAR

Vorspeise für 4 Personen

400 g magere Rindshuft
2 EL rote Zwiebeln fein geschnitten
2 EL Essiggurken fein geschnitten
2 EL gehackte Kapern
2 EL Ketchup
2 EL Schnittlauch
3 EL Olivenöl
1 TL Senf
1 TL Zitronensaft
Tabasco
Salz & Pfeffer
Paprika
4 Eigelb

Die Rindshuft in feinste Würfel schneiden. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Senf gut mischen. Mit Tabasco, Salz, Pfeffer, Paprika und Zitronensaft abschmecken. Anrichten und mit rohem Eigelb garnieren. Nach Belieben kann das Eigelb auch vor dem Servieren unter die Masse gerührt werden.

Mit Toast und Kräutersalat servieren.