

# Tartar



## Zutaten für 2-3 Personen:

125 g Tartar  
1 sehr frisches Eigelb  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Rosenpaprika  
Cornichons  
Kapersn  
sehr fein geschnittene  
Frühlingszwiebeln  
Deutscher Kaviar (optional)  
optional, wenn das Tartar in  
einer Schüssel angemacht  
wird:  
1/2 TL Weißweinessig  
1 TL neutrales Öl

1. Tartar auf großem Teller anrichten. Eine Mulde in das Tartar drücken.
2. Eigelb vom Eiweiß trennen, Eigelb in die Mulde geben.
3. Cornichons und Kapersn fein hacken. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.
4. Alles auf dem Teller arrangieren, einschließlich Salz, Pfeffer und - optional - Deutschem Kaviar. Eventuell auf Portionsteller verteilen und arrangieren.



## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, kleine Gerichte, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, deutsch

Rezept: Kerstin, Fotos: Walter Stand 21.06.2017