

Tartar

für 2 Personen

300 gr Rindshuft oder Filet, 2x durch Fleischwolf

1 mittlere Zwiebel fein hacken

1/2 Bund Peterli "

1 gehäufte EL Kapern "

4 Cornochons "

1 Eigelb

Worchestersauce

Tabasco

Ketchup

Cayennepfeffer

Curry

Essig

Pfeffer

Cognac

Soweit das Originalrezept (meines Bruders)

Für meine vegetarische Tomatentartar-Variante:

1 Glas getrocknete Tomaten (300 gr) vom Migros statt des Fleisches, mit dem Stabmixer zusammen mit Zwiebeln, Peterli, Kapern und Essiggurken klein hacken. Vom Rest ist einiges entbehrlich, so habe ich meine Variante ohne Ei, Worchster, Ketchup (natürlich!), Cayenne und Cognac gemacht (da nicht zu Hause), nur mit Pfeffer, Curry, Essig und Tabasco, wurde auch so sehr gut. Dafür habe ich eher etwas mehr Essiggurken und Kapern genommen, da ich das sehr liebe... Wieviel Öl von den trockenen Tomaten du mit rein nimmst hängt davon ab, wie flüssig du das ganze willst, ich würde am Anfang nicht zuviel nehmen, nur gerade soviel, wie es für den Stabmixer braucht.

Ist gut als Brotaufstrich, aber auch zu Gschwellti o.ä.

Reicht in dieser Menge für eine halbe Kompanie Brötchen, das mit den 2 Pers. bezieht sich auf die Fleischvariante und als Hauptgericht!

Alexander Erlach