

## Rindstatar mit Apfel-Balsamessig & Meerrettich

Als Vorspeise für 4 Personen

### Zutaten Tatar

- 240 g Rindsfilet fein würfeln (als Alternative direkt vom Metzger zubereiten lassen)
- 30 g Essiggurken fein gewürfelt
- 30 g Schalotten fein gewürfelt
- 10 g Kapern
- 10 g Schnittlauch

### Zutaten Marinade

- 10 g Tomatenketchup
- 2 TL Senf
- 2 TL Rapsöl
- 2 EL Apfelbalsam
- 1 EL Meerrettich
- Salz & Pfeffer

Alle Zutaten für die Marinade gut miteinander vermischen und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschtem Schärfegrad, mit mehr oder weniger Meerrettich arbeiten.

Danach die Essiggurken, die Schalotten und die Kapern fein Würfeln und den Schnittlauch mit der Kräuterschere fein schneiden.

Das Rindsfilet fein würfeln bis alles möglichst gleichmässig ist. Als Alternative bietet sich an, das Fleisch direkt vom Metzger zubereiten zu lassen. Die Essiggurken, Schalotten, Kapern und den Schnittlauch sorgfältig unter das Fleisch ziehen, bis alle Zutaten gleichmässig verteilt sind.

Anschliessend noch die Marinade langsam mit dem Tatar vermischen. Auf kalte Teller sorgfältig anrichten, nach Belieben garnieren und servieren. Dazu passt knackig geröstetes Toastbrot und Butter.

