



Ob es wirklich die Tartaren waren, die rohes Fleisch unterm Sattel weich geritten und danach verspeist haben, ist nicht wirklich bewiesen. Tatsache ist, dass die vorwiegend muslimischen Turkvölker als Namensgeber Pate standen. Der Name fand übrigens seine erste Verwendung in Jules Vernes Abenteuerroman "Der Kurier des Zaren".

Tatar:

Zutaten für 4 Personen

400 g Rind Tafelspitz, Hüfte oder gar Filet
 2 Eigelb (M)
 1 TL Senf, mittelscharf
 1 gestrichener EL Ketchup
 1 EL Gin, alternativ Cognac
 ca. 30 g Schalotten, fein gewürfelt
 4 Cornichons, oder andere kleine Gewürzgurken, fein gewürfelt
 2 TL Kapern, fein gehackt
 2 Anchovis, fein gehackt - alternativ Sardellen
 Salz
 Pfeffer
 Cayennepfeffer

Das Fleisch vom Fleischer frisch gewolft kaufen, oder besser noch selbst schneiden. Mit einem scharfen Messer zuerst in lange dünne Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden. Das weitere Schneiden in kleine, feine Würfel geht besser, wenn du das Fleisch für etwa 10 Minuten einfrierst.

Dann das Eigelb mit Senf, Gin und Ketchup in einer großen Schüssel glatt rühren. Gewürfelte Schalotten, Cornichons, gehackte Kapern und Anchovis unterheben.

Mit einer Prise Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer würzen.

Das fein geschnittene Rindfleisch zufügen und vermengen, bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken.

Uns schmeckt ein so frisch zubereitetes Tatar am besten auf einem leicht getoasteten Stück dunklerem Brot. Und wer mag bekommt noch ein Eigelb obendrauf!

