

**Titel: Steak Tatarsauce (Mövenpick Originalrezept)**

Kategorie: Saucen

Unterkategorie: Keine Angabe

Datum: 12/Oct/2005/

Dieses Rezept ist für ca. 5 dl .

Zeitaufwand: Keine Angabe

Zutaten: 4 EL Cornichons, fein gehackt  
4 EL Zwiebeln, fein gehackt  
4 EL Kapern, fein gehackt  
40g/4 EL Gewürzgurke, fein gehackt  
250g Tomatenketchup  
2 EL milder Senf  
3 EL Sonnenblumenöl  
1-2 Spritzer Tabasco  
1 KL Paprika, edelsüß  
1 KL Salz  
1 KL schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereiten: Zubereitung:

Alle gehackten Zutaten in eine kleine Schüssel geben.  
Das Ketchup und den Senf dazugeben, kurz mischen und unter Rühren das Sonnenblumenöl beifügen.  
Tabasco, Paprika, Salz und Pfeffer begeben, alles gut vermischen und abschmecken.

**Titel: Beefsteak Tatar (Mövenpick Originalrezept)**

Kategorie: Fleisch

Unterkategorie: Rind

Datum: 12/Oct/2005/

Dieses Rezept ist für ca. 4 Personen.

Zeitaufwand: Keine Angabe

Zutaten: 550g Tatarfleisch, gehackt  
2-3 Eigelb  
80g Tatarfleischsauce ([Grundrezept findet Ihr bei den Saucen](#))  
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz  
8 Tr Toastbrot oder dunkles Brot  
Butter

Zubereiten: Vorbereitung:

Tatarfleischsauce bereitstellen

Zubereitung:

Tatarfleisch, Eigelb und die Tatarfleischsauce in eine nicht zu grosse Schüssel geben und mit zwei Gabeln gut mischen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Das angemachte Tatar in vier Portionen aufteilen, auf Teller anrichten und mit der Gabel gefällig formen.  
Das Brot toasten und mit Butter zusammen servieren.

Tipp: Das Tatarfleisch so kurz wie möglich vor dem Gebrauch einkaufen.  
Sie können Ihr Tatar mit Cognac, Calvados oder Whisky verfeinern. (ca. 1 Kaffeelöffel pro Person)

Die halbe Portion eignet sich auch als Zwischengericht, angerichtet auf getoastetem Brot.  
Garniert nach Belieben mit frischen Zwiebeln, Essiggurken oder Meerrettich.  
Dieser Toast kann roh oder auf der Fleischseite kurz angebraten serviert werden.  
Anstelle von Toast eignet sich auch Vollkornbrot, Kümmelbrot oder Baguette sehr gut