



Rindertatar mit Roter Bete

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

400 g	Rinderhüfte	100 g	Rote Bete, gekocht
2	Eigelb	50 g	Senfkörner
1 EL	Olivenöl	200 ml	Keimöl
2 EL	Himbeeressig	2 EL	Apfelessig
2 EL	Balsamico Essig	3 EL	Honig
50 ml	Apfelsaft		Dekokresse
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

1. Tatar mit dem Messer fein schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Eigelb und Olivenöl vermengen und abschmecken.
2. Pflanzenöl mit Essig und Honig zu einem Dressing mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bete fein würfeln und für ca. 2-3 Stunden im Dressing marinieren.
3. Senfkörner in 50 ml Wasser und 50 ml Apfelsaft kurz aufkochen und für ca. 20 Minuten aufquellen lassen.
4. Das Tatar mittig auf einem Teller anrichten und mit der marinierten Bete, Senfkörnern und Kresse garnieren.