

## Zora | Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Rinderfilet
- 20 ml Worcestershiresoße
- 1 EL Ketchup
- 2 Schalotten
- 30 g grober Senf
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 kleines Glas Cornichons
- 20 ml Olivenöl
- 1 kleines Glas Kapern
- 4 Wachteleier
- 4 Scheiben Toastbrot
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Rinderfilet waschen, trockentupfen und mit einem Messer fein würfeln oder schaben und beiseitestellen.

Schalotten und Cornichons fein würfeln, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Kapern fein hacken und alles mit dem Tatarfleisch vermengen. Mit Ketchup, Senf, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Worcestershiresoße abschmecken.

Toastbrotsscheiben toasten und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Tatar nacheinander portionsweise in kleine Schälchen füllen und jeweils auf das Toastbrot stürzen.

Zum Veredeln die Wachteleier trennen und in die Mitte des Tatars je 1 Wachteleigeb legem. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Tipp:

Wer kein rohes Fleisch mag, kann das Rezept auch gut mit Roter Bete zubereiten. Dafür die Knollen salzen, bei 160 °C im Ofen garen, auskühlen lassen, schälen und fein würfeln.

*Rezept: Zora Klipp und Marianus von Hörsten*

*Quelle: Zora kocht's einfach vom 27.12.2020*

*Episode: Zoras leckeres Silvester*