

Tatar

Beim Metzger Rindertatar frisch zubereiten lassen. Dieses dann würzen mit Salz, Pfeffer, wenig Senf und Worcestersauce. Das Tatar auf einen Teller geben, in die Mitte eine Mulde drücken und dahinein ein rohes Eigelb geben. Das Tatar wird umlegt mit ganz fein geschnittenen Cornichons, Kapern und Schalotten