

Lust auf beef?

Tatar vom Natura-Beef

Ob klassisch aus der Schweizer Küche oder mit einem Hauch französischem Bistro-Flair – ein richtig gutes Steak Tatar steht und fällt mit der Qualität des Fleisches. In der Schweiz mögen wir es besonders fein geschnitten, gerne mit Brot und Butter serviert. In Frankreich darf es ruhig etwas gröber gehackt sein, begleitet mit knackigem Salat und knusprigen Ofenkartoffeln.

Für ein gelungenes Tatar braucht es kein Filet. Ein Stück aus der etwas günstigeren Hufthucht reicht völlig, «Plätzli à la minute» eignen sich sehr gut und überzeugen mit einer feinen Struktur und einem kräftigen Rindfleischaroma, das perfekt zur rohen Zubereitung passt.

Weil hier alles roh auf den Teller kommt – vom Fleisch bis zum Eigelb – lohnt es sich, besonders auf Frische und Herkunft zu achten. Natura-Beef aus Mutterkuh- und Weidehaltung finden Sie an den [Fleischtheken von Coop](#) oder direkt bei einem [Hofladen in ihrer Nähe](#).



Eine sommerliche Speise für Gourmets: Tatar aus «Plätzli à la minute» vom Natura-Beef mit Blattsalat und Ofenkartoffeln. (Foto: Karin Zimmerli)

Zutaten für 2 Personen

- 300 g frisches Natura-Beef, z.B. Plätzli à la minute
- 1 frisches Eigelb
- 1 kleine Schalotte
- 1 EL Kapern
- 2 Cornichons
- 1 TL Dijon-Senf (scharf)
- 1 TL Worcestersauce
- einige Tropfen Tabasco
- 1 EL frische Kräuter nach belieben
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- wenig Öl

Zubereitung

Das Fleisch nach Belieben in kleine Würfel schneiden. Schalotte, Kapern und Cornichons sehr fein schneiden. Alles mit Senf, Worcestersauce, Tabasco und ein paar Tropfen Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Tellern anrichten und das Eigelb daraufsetzen. Nach Belieben mit knackigem Blattsalat an Vinaigrette und Toast oder knusprigen Ofenkartoffeln servieren. Ein trockener Weisswein balanciert die würzigen Fleischaromen aus und bringt Frische auf den Tisch.

Quelle Rezept: Mutterkuh Schweiz