

Rindstatar

mit Avocado und Koriander

Zutaten für 4 Personen

500g Rindsfilet

2 Stk. Schalotten

1 Stk. Chili

2 Stk. Avocados

1 Bund Koriander

1 Stk. Limette

2 EL Körnersenf

4 EL Ketchup

2 EL Olivenöl (sole e gusto)

Salz und Pfeffer (Wiberg)



Vorbereitung:

Rindsfilet in feine Streifen schneiden und im Tiefkühler ca. 10 Minuten anfrieren. Fleischstreifen in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten fein schneiden. Chili entkernen und ebenfalls fein schneiden. Koriander waschen und 2/3 davon fein hacken. Die Schale der Limette mit einer feinen Raffel in eine Schüssel abreiben, den Saft auspressen und zugeben. Schale und Stein von der Avocado entfernen, in ca. 5mm dicke Streifen schneiden, sorgfältig im Limettensaft wenden und leicht mit Salz würzen.

Zubereitung:

Das fein geschnittene Rindsfilet mit den Schalotten, Chili, Koriander, Senf, Ketchup und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann abwechslungsweise Tatar und Avocado in einem Ring aufschichten. Die übrige Avocado kann mit einem Messer zu einer Paste zerdrückt werden. Die Paste als oberste Schicht flach aufstreichen.

Anrichten:

Den Ring entfernen und nach Belieben mit Kapernäpfeln, Cherrytomaten und Koriander garnieren. Dazu Toastbrotsscheiben, Baguette oder frisches Focaccia tosten und mit Butter oder Olivenöl servieren.

ÄGuetà!