



Tatar Mediterrane Art

4-6 Portionen

500 g Rinderfilet [Hüfte]

2 Eier

2-4 Schalotten

50 g Parmesan

2-3 Tomaten

15-20 schwarze Oliven ohne Stein

1 Bund Basilikum

4-5 EL Olivenöl

Balsamico

Salz

Pfeffer

Schalotten pellen und fein würfeln

Parmesan grob reiben

Tomaten häuten, entkernen und fein hacken

Oliven hacken

Basilikum in kleine Stücke zupfen

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Rindfleisch fein hacken oder wolfen. Eigelb, Schalotten, Parmesan, Tomaten, Oliven, Olivenöl und Basilikum zugeben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.