



SAFTSCHINKEN-BEEF TATAR

WACHTELEI / SENFRAHM / SALZKAPERN

ZUTATEN für 4 Portionen

2	4 mm dicke Saftschinken-Scheiben vom AMA-Gütesiegel Rind (CultBeef)
120 g	Weißes Scherzel, roh vom AMA-Gütesiegel Rind (CultBeef)
2	kleine Schalotten
1	Zitrone
3	EL Dijonsenf, fein
4	Wachteleier
150 g	Sauerrahm
2 EL	Salzkapern

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

ZUBEREITUNG

Den Saftschinken und das rohe Fleisch in feine Würfel schneiden. Schalotten klein schneiden, zu den Schinken und Fleischwürfel geben, mit Zitronenzesten, 1 EL Olivenöl, 1 EL Dijonsenf, Pfeffer und etwas Salz würzen und gut vermengen. Sauerrahm mit dem restlichen Dijonsenf glatt rühren, mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Mit Wachtel-Spiegelei, Salzkapern und ein paar Grissini anrichten.