

## Rindstatar

Rezept für 4 Portionen

### Zutaten:

2 Eigelb  
2 EL milder Senf  
2 EL Ketchup  
2 EL Mayonnaise  
0.5 TL Tabasco  
1 EL Kapern  
1 kleine Zwiebel  
2 Cornichons  
2 Zweige Petersilie  
600 g Rindsfilet oder Rindshuft, gut gelagert  
2 EL Olivenöl  
Fleur de sel  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Eigelb, Senf, Ketchup, Mayonnaise und Tabasco verrühren. Kapern, Zwiebel, Cornichons und Petersilie fein hacken, dazugeben.

Rindsfilet in Würfel schneiden. Öl darüber träufeln. Mit einem grossen Küchenmesser portionenweise hacken. Fleisch und Sauce mischen. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen.