Edles Trüffeltatar

Gesamtzeit: 30 min

Aktivzeit: 30 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

400 g	Gehacktes vom Schweizer Kalb
2 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2	Eigelb
5 Zweige	Kerbel
1	kleine schwarze Trüffel (ca. 30 g, frisch)

Nährwerte

1 Portion (ohne Brot und Salat) enthält ca.:

176	kcal
24 g	Eiweiss
1 g	Kohlenhydrate
8 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Freiwilliger ökologischer Leistungsnachweis: ?.

Der Grossteil der Schweizer Bauern erfüllt den ÖLN (Ökologischer Leistungsnachweis). Er regelt unter anderem den Einsatz von Dünger und Pflanzenschutzmitteln sowie den Boden- und den Gewässerschutz.

Zubereitung

1 Kalbfleisch kräftig mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Eigelbe unterrühren. Kerbel von den Stielen zupfen und grob hacken. Trüffel fein hobeln, mit dem Kerbel unter das Kalbstatar heben und servieren.

Dazu passen Brot und ein gemischter Salat.