



# Rindstatar - Smørrebrød

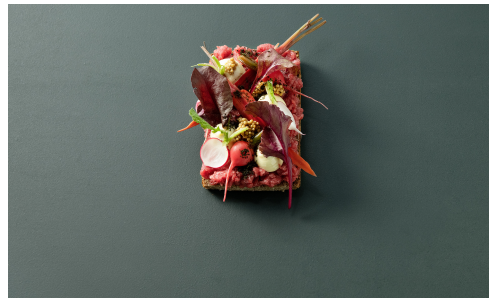


Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 30 min

 Aktivzeit: 1 h

 Mittel



## Zutaten

für 4 Personen

**400 g** Rindstatar

### Zitronenöl

**200 g** Sonnenblumenöl

**4 Stück** Zitronen

### Vinaigrette

**200 g** Zitronenöl

**200 g** Zitronensaft

**200 g** Olivenöl

### Trüffelmayonnaise

**20 g** Zitronensaft

**80 g** Eigelb

**25 g** Senf

**5 g** Salz

**300 g** Sonnenblumenöl

**20 g** Trüffelöl

### Pickles

**1 Bund** Karotten, Radiesli, Senfsamen

**1050 g** Apfelessig

**450 g** Wasser

**300 g** Zucker

**33 g** Salz

## Nährwerte

1 Portion (ohne Brot) enthält ca.:

**1809** kcal

**25 g** Eiweiss

**22 g** Kohlenhydrate

**178 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

## Tipp

Das Tatarfleisch falls notwendig noch schneiden. Mit Zitronenöl und etwas Fleur de Sel abschmecken.

Du kannst auch Pfeffer oder gar Chili begeben. Das Tatar aufs Brot verteilen und mit der Trüffelmayonnaise und den eingelegten Karotten garnieren.

## Zubereitung

### Zitronenöl-Vinaigrette

- 1 Zitronenabrieb mit dem Öl mischen und bei 90-°C-Dampf, 2 Stunden garen. Über Nacht ruhen lassen. Für die Vinaigrette: Zitronenöl, Zitronensaft und Olivenöl mischen.

### Trüffelmayonnaise

- 1 Alle Zutaten bis aufs Öl in einer Schüssel mischen. Beide Öle langsam zum Eigelb geben und mit einem Schwingbesen steif schlagen.

### Pickles

- 1 Alle Zutaten aufkochen und abkühlen lassen. Die Senfsauce viermal im kochenden Wasser blanchieren. Alle Zutaten mit der Essigflüssigkeit in Gläser einmachen.