



Canapèes mit Tatarfleisch und Kaviar

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der luxuriöse Klassicker

Zutaten

- Toastbrot ohne Rinde
- Tatarfleisch / Rindgehacktes
- Sevruka Malossol Kaviar
- Feingeschnittene Schalotten oder Zwiebeln
- Einige fein gehackte Murcia Kapern
- Etwas fein gewürfelte Gewürzgurke/Cornichons
- 1 fein geschnittene Sardelle (geht auch ohne)
- Etwas guten Tomatenketchup
- Etwas Butter zum Bestreichen
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika, Chilipulver

Zubereitungsart

Schritt1

Das Toastbrot ohne Rinde in Ganzen der Länge nach in große Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen.

Schritt2

(Das empfiehlt sich besonders dann, wenn man größere Mengen Canapèes herzustellen hat)

Schritt3

Das Tatarfleisch mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen und die fein geschnittenen Schalotten, die Kapern, die Cornichons,

Schritt4

ev. Sardelle und einen Esslöffel Tomatenketchup sowie etwas Olivenöl dazu geben.

Schritt5

Alles gut mit einem Esslöffel kaltem Wasser und den Gewürzen verarbeiten und pikant nachschmecken.

Schritt6

Danach „üppig“ auf das vorbereitete Brot streichen und mit einem in Öl getränkten Messer eine dünnen „Ölfilm“ auftragen.

Schritt7

(Das verhindert für eine gewisse Zeit, dass das Tatarfleisch grau anläuft)

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Nunmehr die Canapées in beliebige Größe portionieren oder ausstechen.

Schritt10

Den Kaviar mit einem Teelöffel als kleinen Nocken placieren und Alles auf einer Platte mit einer Serviette anrichten.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canapees-mit-tatarfleisch-und-kaviar/>