



# Lucca Auge auf Butters toast, mit Tatar, Auster und Kaviar

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Fingerfood oder, edles Vorgericht

## Zutaten

- Für das Tatar:
- 200 - 250 g leuchtend rotes Tatarfleisch
- 1 Schalotte, gewürfelt
- 2 Cornichons, gewürfelt
- 5 - 8 Murcia Kapern, gehackt
- 2 Eigelbe
- 1 Esslöffel kalt gepresstes Olivenöl
- Salz, Pfeffer, etwas Tabasco
- Sevruga Malosol Kaviar
- 5 Stck, 6 / 0 Austern ohne Bart
- 5 Scheiben Toast
- Etwas Butter
- Etwas Kresse und Radieschen zur Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

### Schritt2

Das Toastbrot mit einem Durchmesser von 7 - 8 cm rund ausstechen und in brauner Butter goldgelb, kross braten.

### **Schritt3**

Das Tatarfleisch:

### **Schritt4**

Mit den Eigelben, der gehackter Schalotte und Kapern, (ev. einer Sardelle) und gehackten Cornichons versetzen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika pikant - feurig würzen und mit 1 El Olivenöl gut verarbeiten, nachschmecken.

### **Schritt5**

Den Butters toast fingerdick mit Tatarfleisch belegen / bestreichen und in die Mitte einen Tl Kaviar geben, die Auster (ohne Bart) obenauf setzen.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** austern, kaviar, stehempfang, tatar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lucca-auge-auf-buttertoast-mit-tatar-auster-und-kaviar/>