



Tatar - Canapèes mit Kaviar auf Buttertoast

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Tatar und Sevruga Kaviar, edel

Zutaten

- 400 g leutend rotes Tatarfleisch
- 2 Eigelbe
- 1 gehackte Schalotte
- 6 gehackte Kapern
- Ev. 1 Anchovisfilet (Wenn man mag, es geht auch ohne)
- 3 gehackte Cornichons
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili oder Tabasco
- 1 kleines Toastbrot
- Sevruga Kaviar nach eigenem Gusto
- Butter und etwas Oel

Zubereitungsart

Schritt1

Das Tatarfleisch:

Schritt2

Pikant mit Meersalz, gemahlenem Pfeffer und etwas gemahlenem Chili herzhaft würzen.

Schritt3

Die Eigelbe, die Kapern, Zwiebeln, Cornichons, die Sardelle und etwas Olivenöl dazu geben, Alles miteinander vermengen, nachschmecken.

Schritt4

Der Buttertoast:

Schritt5

Das Toastbrot in ganzer Länge aufschneiden, 5 cm runde Scheiben ausstechen und in brauner Butter goldgelb braten, etwas abkühlen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Den „Buttertoast üppig“ mit dem angemachten Tatarfleisch belegen, mit etwas Öl glatt abstreichen.

Schritt8

(Dann verfärbt sich das Tatarfleisch nicht so schnell)

Schritt9

Mit einem Teelöffel Kaviar krönen, auf Platte mit Manschette anrichten

Rezeptart: Canapes, Kalte Vorspeisen **Tags:** edel, herzhaft, stehempfang komponente

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tatar-canapees-mit-kaviar-auf-buttertoast/>