

**Mise en place Service**

- Zwei Anrichteteller
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Sechs Teelöffel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zutaten, Zubereiten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen fein gehacktes Rindfleisch
- Zwei Teelöffel gehackte Schalotten
- Zwei Teelöffel gehackte Essiggurken
- Zwei Teelöffel gehackte Kapern
- Ein Teelöffel gehackte Sardellenfilets
- Zwei Teelöffel Eigelb
- Ein Teelöffel Dijon-Senf
- Ein Teelöffel Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- Vier Teelöffel Ketchup
- Ein Teelöffel Zitronensaft oder Weinessig
- Zwei Prisen Paprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Zwei bis vier Spritzer Tabasco
- Je nach Geschmack wenige Spritzer Weinbrand

**Masseinheiten**

- 160 g fein gehacktes Rindfleisch (Filet oder Huft)
- 20 g gehackte Schalotten
- 20 g gehackte Essiggurken
- 12 g gehackte Kapern
- 5 g gehackte Sardellenfilets
- 10 g Eigelb
- 10 g Dijon-Senf
- 0.5 cl Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- 32 g Ketchup
- 1 cl Zitronensaft oder Weinessig
- Eine Prise Paprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 0,5 bis 1 cl Tabasco
- Je nach Geschmack wenige Spritzer Weinbrand

**Vorgehen**

- Eigelb und wenig Öl miteinander vermengen.
- Die Zutaten dazugeben und gut miteinander mischen.
- Nach Belieben mit Pfeffer, Cayenne, Salz und Tabasco würzen.
- Je nach Gästewunsch mit Cognac oder einer anderen Spirituose verfeinern.
- Das gehackte Rindfleisch in die Schüssel geben und gut mischen.
- Die Menge Tatar auf zwei Portionen aufteilen.
- Das Tatar auf einem Teller anrichten. Nach Belieben mit Petersilie garnieren.
- Brioche oder Toast und Butter dazu servieren.