

#schaffenwir
jetzt bessere
Bedingungen

**MEHR NETTO
VOM BRUTTO!**

Eine Initiative der **WKO**
WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICH

Beef Tartar vom Almo

vom Gasthof Martinek aus Baden.

24.04.2023, 10:31



© GASTHOF MARTINEK

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: 20 Minuten.

- 8 Scheiben Toastbrot
- 4x20 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- 2 Stk. Zwiebeln
- 2 Eigelb, 4 Essigurken
- 500 g Filet vom Almo
- 50 g Kapern
- 1 TL Sardellenpaste
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Tomatenpaste
- 1 EL Senf Dijon
- 1 Prise Paprikapulver

- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 1 Schuss Sojasauce
- Optional zum Garnieren: Eierschwammerl, Kapern, karamellierte Zwiebeln, Blatt-, Vogelsalat mariniert.

Zubereitung

- Filet zuputzen und ganz fein mit der Hand hacken. Nicht durch den Fleischwolf! Zwiebeln, Essiggurken und Kapern ebenfalls fein hacken und dazugeben.
- Olivenöl, Eigelb, Sardellenpaste, Petersilie, Tomatenpaste, Senf, Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Sojasauce untermengen und abschmecken.
- Mit Hilfe einer runden Ausstechform einen Zylinder formen und nach Belieben garnieren. Mit getoastetem Weißbrot und Butter servieren.

gasthofmartinek.at

Das könnte Sie auch interessieren



Serie: Erfolgreich integriert



Mit der NDU zum Erfolg

Absolventen der New Design University St. Pölten erzählen, was ihnen das Studium für ihren beruflichen Weg gebracht hat. [mehr](#)



EuroSkills 2023: NÖ Team stellt sich vor