



Ölz Super Soft Sandwich

Beef Tartar mit weißen Champignons & Pfefferonicreme



Zutaten

6 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich

BEEF TARTAR:

540 g Rinderfilet fein gehackt

80 g eingelegte Perlzwiebel

60 g Essiggurken feine Würfel

15 g Kapern fein gehackt

6 g Sardellen fein gehackt

24 g Estragonsenf

140 g Ketchup

3 Messerspitzen Sambal Olek

1 TL Paprikapulver edelsüß

1 TL Worcestersauce

40 g Tafelöl

5 g Salz

etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

PFEFFERONICREME:

300 g eingelegte Pfefferoni mittelscharf, Stiele und Kerne entfernt

80 g Crème Fraiche

etwas Essig von den Pfefferoni

MARINIERTE CHAMPIGNONS:

240 g weiße Champignons dünn gehobelt

Spritzer Zitronensaft

etwas Salz

etwas Olivenöl

fein geschnittene Petersilie

einige Estragonblätter

Zubereitungszeit

45 min

Perfektes Fingerfood - zum gemütlichen Brunch oder zur nächsten Party!

Zubereitung Beef Tartar:

Perlzwiebel, Essiggurkerl, Kapern, Sardellen, Senf, Ketchup, Sambal Olek, Paprikapulver, Worcestersauce, Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Das Rinderfilet mit der Marinade gut vermischen, bis zu 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Pfefferoni und Creme Fraiche in einer Moulinette oder mit einem Standmixer feinst pürieren, eventuell etwas Essig von den Pfefferoni dazugeben damit eine homogene Masse entsteht.

Ölz Super Soft Sandwich rund ausstechen, mit dem Beef Tartar ca 1,5 cm dick bestreichen, mit Champignons belegen und mit Pfefferonicreme sowie feinen Estragon Blättern garnieren.

Gleich nach der Zubereitung servieren & genießen!

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

