

Myron's Tartarsauce

- Filet, Entrecôte, Huft
- 4 Personen
- 10 Min.

Wir Gauchos grillen immer & gerne etwas mehr als nötig. Warum? Die verbleibenden Stücke legen wir über Nacht in den Kühlschrank und geniessen es dann dünn geschnitten als kaltes Roastbeef mit eben dieser Tartarsauce.

Zutaten

600 g Rindfleisch (Entrecôte, Huft oder Filet*)
200 g Mayonnaise
4 EL saurer Halbrahm/Saucenrahm
2 gekochte Eier
50g Essiggurken
1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie
1 EL Kapern
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Eier, Gurken, Schnittlauch, Petersilie und Kapern fein hacken.
Mit der Mayo und dem Rahm mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Fleisch in feine Tranchen schneiden. Bei Bedarf noch etwas glatt streichen mit dem Messer.

Fleisch mit der Tartarsauce servieren.

Dazu passt:
Ein feiner, knackiger Salat.

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch

