

Oona Caviar N°103 - traditionnel mit Luma Beef Tatar

Rezept von Nils Jorra, Lumabeef
Für 4 Personen

Zutaten

400 gr	Luma Beef Grain Fed Roastbeef
1 Kugel	Büffelmozzarella
4 Scheiben	bestes Bauernbrot
1 kleine Hand	Wildkräutersalat, gewaschen
2 Stangen	Frühlingslauch
Meersalz, grober Pfeffer, gekochte Senfsaat	

Oona Caviar N°103 - traditionnel

Zubereitung

Das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Fettrand befreien und fein schneiden. Das geschnittene Fleisch mit wenig Salz und Olivenöl marinieren. Das Fett in einer Pfanne auslassen, um anschliessend die Brotscheiben anzurösten. Den Mozzarella in kleine Stückchen zupfen, den Frühlingslauch fein schneiden. Das Tatar auf die abgekühlten Brotscheiben verteilen, den Mozzarella oben auf setzen und mit Wildkräutern, Senfsaat, Frühlingslauch und Pfeffer verfeinern. Das Tatar mit dem Caviar nach Wunsch krönen!

Lass es dir schmecken!

