



## Helles Steak Tartar mit gereiftem Käse



### Zutaten

- 280 gramm Rindersteak
- 1 Glas Chili-Mayonnaise
- 8 apfelrüben
- 400 Henri Willig reifer Käse
- Pflanzliches Öl
- Steckring
- 60 gramm feiner Frisée-Salat
- 1 stück Schalottenringe
- 8 stücke von essbaren Veilchen (Blüten)
- 12 mini-Tomaten oder Mini-Paprikaschoten
- Knusprige Gemüsechips
- 1 Trüffel-Mayonnaise von Henri Willig

### Vorbereitung

### Zubereitung

Rindersteak in feine Brunoise (Würfel) schneiden und zu Tartar verarbeiten. Den gereiften Käse in grobe Krümel zerteilen und die Kapern grob hacken. Tartar, Käse, Kapern und die süße Chilimayo cremig rühren. Einen Schneidring mit etwas Pflanzenöl einfetten und das Tartar darin verteilen und andrücken.

### A la minute

Den feinen Friséesalat, die groben Stücke des alten Käses, die Schalottenringe, die essbaren Veilchen, die Gemüsechips, die Kapern und die Mini-Tomaten oder Mini-Chilischoten auf dem Tartar verteilen. Den Teller mit ein paar Tropfen Mayonnaise garnieren.

### Tipp

Geben Sie kein Salz in das Tatar, der alte Käse sorgt für einen leckeren Biss und natürliche Salzkristalle.