

Kochen mit **ANIXE**



Tatar aus Markknochen

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Die Markknochen im Ofen mit etwas Meersalz bestreut ca. 15-20 Min bei 200 Grad backen. Wenn's blubbert, sind sie durch.
- 2** Das Rindfleisch mit dem Messer in kleine Würfel schneiden und hacken.
- 3** Dann Cornichons, Schalotten, Kapern und Petersilie klein hacken und mit dem Eigelb, Senf und Tomatenmark zum Rindfleisch geben. Alle Zutaten vermengen.
- 4** Nun mit Worcestersauce, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das weiche Rinder-Mark mit dem Löffel auskratzen und unter die Tatar Masse heben.
- 5** Das Tatar zurück in die Knochenhälften füllen und mit dunklem Roggenbrot servieren.

Zutaten

2stk.	Schalotten	2stk.	Rinder- Markknochen	2stk.	Eier oder Eigelbe
6stk.	Cornichons	500g	Rinderfilet		Meersalz/ Pfeffer
2EL	Kapern	1/2	Blattpetersilie		
4TL	Worcestersauce	2EL	Dijon Senf, mittelscharf		
2TL	Tabasco	2EL	Tomatenmark		