



MAD

Tatar med sneglekaviar og bagt rødbede

af Gorm Wisweh

SVÆRHEDSGRAD Mellem

PERSONER 4

TID 45 min

INGREDIENSER

- 400 g okseinderlår eller -filet uden fedt og sener
- 2.5 spsk. cognac eller brandy
- 4 stk. æg
- 1 stk. bananskalotteløg
- 2 spsk. kapers
- 1 stk. økologisk citron
- 1 stk. flute til brødchips
- god olivenolie
- 50 g sneglekaviar
- 2 stk. rødbede

TILBEREDNING

1. Start med at bage rødbederne ved 150 grader i ca. 1 time til de er møre og tørret noget ind. Skær dem herefter i fine tern.
2. Skær kød i små tern, og smid det i en foodprocesser (IKKE for meget, da det ikke skal være mos, men derimod bare findeles og stadig have struktur).
3. Rør kødet med peber, salt, cognac, rødbede, fint hakket skalotte, et godt dryp olivenolie og evt. lidt citronskal.
4. Skær brødet i ultratynde skiver, og rist det i lidt olivenolie til det er let gyldent. Gnid det med hvidløg.
5. Fritér kapers i lidt olie til det puffer, og til de er sprøde.
6. Anret nu tataren med brødchips, sneglekaviar og et drys friterede kapers.