

TATÁR BEEFSTEAK

Hozzávalók:

1,0 kg marha vesepecsenye (bél szín) vagy szép sovány borjúcomb, 1 db (250 g) kocka-margarin, 5 db nyers tojás (egészben), 3 db nagy fej vöröshagyma, 350 g mustár, 350 g paradicsompüré (nem kechup!), só, őrölt feketebors, édes nemes pirospaprika őrlemény

Elkészítés:

A minden zsírtól megtisztított húst nagyobb kockákra vágjuk, és egy magasabb oldalfalú tálban étolajjal félig felöntve min. fél napot hűtőben érleljük. A félnapos olajos áztatást követően a húst apró lyukas húsdarálóval 3-szor ledaráljuk. A darálás közben szükség szerint a darálót esetleg többször is kitisztítjuk.

A megtisztított vöröshagymákat min. félbe vágjuk, és egy konyhai robotgép aprítószárával egy öblös edényben (pl. 0,5 l-es sörös korsó) teljesen simára és homogénre turmixoljuk.

A ledarált húst egy magas falú öblös tálba tesszük, és a szobahőmérsékletű margarinnal kézzel összekeverve, jól és egyenletesen összedolgozzuk. Ezt követően kézzel hozzákeverjük a hagymapépet, és a húsmasszában szintén jól eldolgozzuk. A tojásokat külön-külön felütve, egy kis sózással a húsmasszához adjuk, és az összedolgozást kézzel addig folytatjuk, amíg a massa folyékonyága megszűntével lágy, de újra konzisztens nem lesz. Ekkor hozzáadjuk a paradicsompürét és a mustárt, majd az egészet kézzel újra jól összedolgozzuk. Kóstolással folyamatosan ellenőrizve, kézi összedolgozással ízlés és igény szerint borsozzuk, esetleg még sózzuk mindaddig, míg ízében harmonikus nem lesz úgy, hogy a borsot nem annyira közvetlenül a kóstoláskor, hanem inkább utóízében érezzük hosszan kellemesnek. Végül pirospaprika őrlemény kézi hozzádolgozásával enyhén vörösés hússzínű adunk újra a masszának.

A kész húsmasszát üvegtál(ak)ba helyezzük, és min. 24 órát hűtőbe téve, az ízhatás harmonizálása céljából érni hagyjuk. Tálalás előtt salátalevelekkel, édes TV-paprika karikákkal díszítjük, és friss meleg piritóssal együtt tálaljuk.

JÓ ÉTVÁGYAT!

