

Luma Beef Tatar mit Oona Caviar N°103

Zutaten

- 400 g 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



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 krönen.