Tatar mit Sauce verte

Zutaten für 40 Stück

Sauce verte:

2 Bund Basilikum
1 Bund glatte Petersilie
¼ Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne
1 TL Kapern
75 Milliliter Olivenöl
1 Spritzer weißer Balsamessig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Tatar:

¼ Knoblauchzehe
400 Gramm Tatar (mageres Rinderhackfleisch, z. B. aus der Hüfte)
1 Messersp. Zitronenpfeffer
1 Spritzer weißer Balsamessig
2 EL Olivenöl
400 Gramm Pumpernickelbrot

Zubereitung

Für die Sauce verte:
Basilikum und Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch abziehen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Kräuterblättchen, die gerösteten Pinienkerne, Knoblauchzehe, Kapern, Öl und Essig im Mixer fein pürieren und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Tatar:
Eine Schüssel mit der Knoblauchzehe ausreiben. Hackfleisch, Zitronenpfeffer, Essig, Öl und Salz in die Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers gut mischen. Pumpernickel in etwa 4 x 4 cm große Stücke schneiden und das Tatar darauf anrichten. Etwas Sauce verte darauf geben und sofort servieren.