





Galloway - Tatar

für 1 Person

**125 g Galloway Huft
oder Filetspitz**
½ Schalotte
1 TL Kapern
1 EL Öl
1 TL Senf
1 Prise roter Kampot Pfeffer
Worcestershiresauce,
einige Spritzer
1 Prise Salz

Galloway Huft oder Filet kurz vor der Zubereitung fein hacken. Es muss ganz frisch sein. Schalotte und Kapern fein hacken. Mit Öl, Senf und den restlichen Zutaten gut verrühren. Diese Mischung unter das gehackte Fleisch mischen. Würze überprüfen und je nach Geschmack nachwürzen. Das Fleisch auf einen Teller geben und mit Hilfe von zwei Gabeln zu einem grossen Beefsteak formen, sofort servieren.

Dazu passen Walliser Brot, Vollkornbrot, Butter, Gewürzgurken und Oliven.