

# Knuspersalat, Beef Tatar und Kernölmajonäse



**Vorspeise**  
Rezeptart



**50 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



## Zutaten für 4-6 Portionen

### Knuspersalat:

500 g Toskanabrot

1 Stk. Zucchini

1 Stk. Melanzani

1 Stk. roter Paprika

3 EL Olivenöl

Gewürze: grobes Meersalz, Rosmarin, Thymian

### Beef Tatar:

250 g Rinderfilet

2 Stk. Essiggurkerl

1 EL Kapern

1 Stk. Sardelle

1 Stk. Schalotte

1 EL Tomatenmark

½ EL Estragon Senf

1 TL Paprikapulver edelsüß

1 EL Weinbrand

Gewürze: Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Kümmel gemahlen

### Kernölmajonäse:

125 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

1 EL Senf

1 Eidotter

Gewürze: Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Brot und Gemüse in 1x1 cm große Stücke schneiden. Das Toskanabrot im Backofen bei 80 °C kross backen. Zucchini, Melanzani und Paprika in einer Pfanne anrösten, mit Rosmarin, Thymian und Salz abschmecken. Gemüse mit dem getoasteten Brot vermengen und mit Olivenöl sowie etwas Salz verfeinern.

Für das Beef Tatar das Rinderfilet und die Essiggurkerl fein hacken, mit restlichen Zutaten vermengen und den Gewürzen abschmecken.

Für die Kürbiskernölmajonäse alle angegebenen Zutaten in ein schmales hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer so lange mixen bis eine sämige Sauce entsteht.

Rezept von Patrick Spenger / Foto: Stefan Kristoferitsch