

Pikantes Pilz-Tatar

Tipp: Je nach Geschmack mit wenig Cognac oder Whisky parfümieren. Reichen Sie zum Tatar knuspriges Toastbrot und als Hauptmahlzeit einen knackigen Blattsalat.

Zutaten für 4 Portionen

400 g Pilze
2 EL Öl
3 Eigelb
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Kapern, gehackt
2 Essiggurken, gehackt
6-8 Oliven, gehackt
1 EL Öl
1 TL Zitronensaft
1 EL Senf
1 Spritzer Worcestersauce
1 Spritzer Tabasco
Salz, Pfeffer

Pilze in etwas Öl dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Auskühlen lassen, mit einem Messer fein hacken. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, mit den restlichen Zutaten verrühren. Pilze dazu geben und gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

