

Herztatar



Alle Zutaten in einer Schüssel

Ein leckeres, rohes Gericht, das Herztatar eignet sich als Aufstrich auf Brot oder Schrippen.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Schweineherz
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Senf
- 2 TL Kapern (Glas)
- 4–5 Sardellenfilets (Glas)
- 1 Eigelb
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Herz von Fett und Sehnen befreien. Mit einem scharfen Messer in ganz kleine Stücke zerteilen oder einfach durch den Fleischwolf geben. In die Schüssel geben.

Sardellenfilets zerkleinern. Kapern ebenfalls zerkleinern. Beides in die Schüssel geben.

Restliche Zutaten hinzugeben. Kräftig mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut vermengen. Abschmecken. Auf einen großen Teller geben. Brot oder Schrippen dazugeben. Eventuell mit Butter servieren.