**Layout: bitte an das Layout der Landingpage anpassen** [**http://apero.leuchterag.ch/**](http://apero.leuchterag.ch/)

**Startseite**

**Tartar-Rezepte vom Leuchter Weihnachtsapéro 2016**

**Rindertartar**

**Logo: Globus**

Alle Zutaten fein hacken und mischen:

* Rindsfilet
* Essiggurken
* Oliven
* Peperoni
* Kapern
* Zwiebel
* Essig
* Senf
* Pfeffer
* Salz

**Ligurisches Kalbstartar**

**Logo: Leuchter**

Alle Zutaten fein hacken und mischen:

* Kalbfleisch
* Zitronen
* Olivenoel
* Knoblauch
* Pfeffer
* Salz
* Grosszügig Parmesansplitter

**Tomatentartar**

**Logo: Leuchter**

Im Prinzip ist das Tomatentartar ein klassisches Rindstartar, anstelle des Fleisches nimmt man einfach getrocknete / in Oel eingelegte Tomaten. Giessen Sie den Grossteils des Oels ab, aber tupfen Sie die Tomaten nicht trocken. Zerkleinern Sie die Tomaten dann mit dem Pürierstab (nicht zu fein) und geben folgende Zutaten hinzu:

* Eigelb
* Kapern
* Basilikum
* Cognac
* Pfeffer
* Salz
* Weitere Gewürze nach Abschmecken, bzw. je nach Würzigkeit der im Oel eingelegten Tomaten

**Thunatartar Asiatisch**

**Logo: Leuchter**

Dieses Thunatartar bekommt mit folgenden Zutaten eine asiatische Note:

* Zitronengras
* Ingwer
* Basilikum
* Koriander
* Etwas Sojasauce mit Wasabi

Fügen Sie weitere asiatische Saucen gemäss Ihrem Geschmack individuell bei.

**Lachstartar**

**Logo: Globus**

Geräuchter Lachs fein hacken und mit allen Zutaten mischen.

* Geräuchter Lachs
* Sauerrahm
* Dill

**Käsetartar**

**Logo: Globus**

Den Käse entrinden und in kleine Würfelchen schneiden, Lauch blanchieren, kalt abschrecken. Petersilie und Radieschen hacken danach alle Zutaten mischen und anrichten.

* Halbhartkäse
* Radieschen
* Petersilie Glattblätterig
* Lauch
* Weinessig
* Senf
* Schwarzer Pfeffer
* Rapsöl
* Rahm