

# Carne cruda in fassone

---

Carne cruda in fassone

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [17.02.2016](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten/ Zubereitung für 4 Personen:

400 g Tatar vom Fassone-Rind,  
ersatzweise vom Kalb  
50 ml Olivenöl, ligurisches, gutes  
1 Zitrone, Bio  
Salz  
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

Zubereitung:

Das Tatar vom Metzger hacken, nicht durch den Fleischwolf drehen lassen. Im Piemont wird das weiße Fassone-Rind dazu verwendet. Sollte das nicht erhältlich sein, ist auch Kalbfleisch eine Möglichkeit.

Die Zitrone auspressen, zum Saft einige Raspel der Schale geben sowie das Salz. Mit einer Gabel oder Schneebesen auflösen und das Öl zugeben, bis es etwas andickt und trübe wird.

Anschließend den Pfeffer zugeben und dann das Tatar unterziehen. Noch einmal abschmecken, es sollte weder nach Öl noch Zitrone schmecken, sondern eine harmonische Mischung sein.

Dazu passen Grissini oder selbst gemachte Blätterteigstangen mit Rosmarin und Parmesan.