1/3 Dressing

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

1/2 TL	Salz
1 EL	Honig
4 EL	weißer Balsamicoessig
1 PRISE	gemahlener Kardamom
1 EL	Zitronensaft
1/2	abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
5 EL	pflanzliches Öl

Verfasst von: Anna T. Wieser

Zubereitung

1. Für das Dressing alle Zutaten in ein verschraubbares Glas geben und kräftig schütteln.

Info

Köstliches rohes Rindfleisch mit Wurzelgemüse als kalte Vorspeise genießen. Ein feines Gericht für besondere Gäste.

2/3 Wurzelgemüse

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

2	Karotten
1	gelbe Karotte
1 BUND	Petersilie
1	Kohlrabi
1	Rote Rübe

Verfasst von: Anna T. Wieser

Zubereitung

1. Gemüse schälen und Julienne schneiden.

   Die Schneideweise Julienne bedeutet in Streifen schneiden.

2. Kurz in Eiswasser legen, Rote Rübe separat, das ganz Wasser danach abgießen

3. Wurzelgemüse mit dem vorbereiteten Dressing marinieren.

3/3 Rindfleisch

Dauer: Mittel Kategorie: Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für:

Verfasst von: Anna T. Wieser

Zutaten

2 STUECK	Sardinen
1 TL	Kapern
	frisch gemahlener Pfeffer
20 G	Essiggurkerl
20 G	fein gehakte Zwiebel
100 G	Rinderfilet
	Chilipase/ Sambal Oelek
	Salz
1 EL	Pflanzliches Öl
1 EL	Ketchup
1 EL	Estragonsenf

Zubereitung

1. Rindfleisch fein schneiden.

   Größe wie ein grob Faschiertes.

2. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen und damit das Fleisch würzen und abschmecken.
3. Rindfleisch und Wurzelgemüse dekorativ am Teller anrichten.