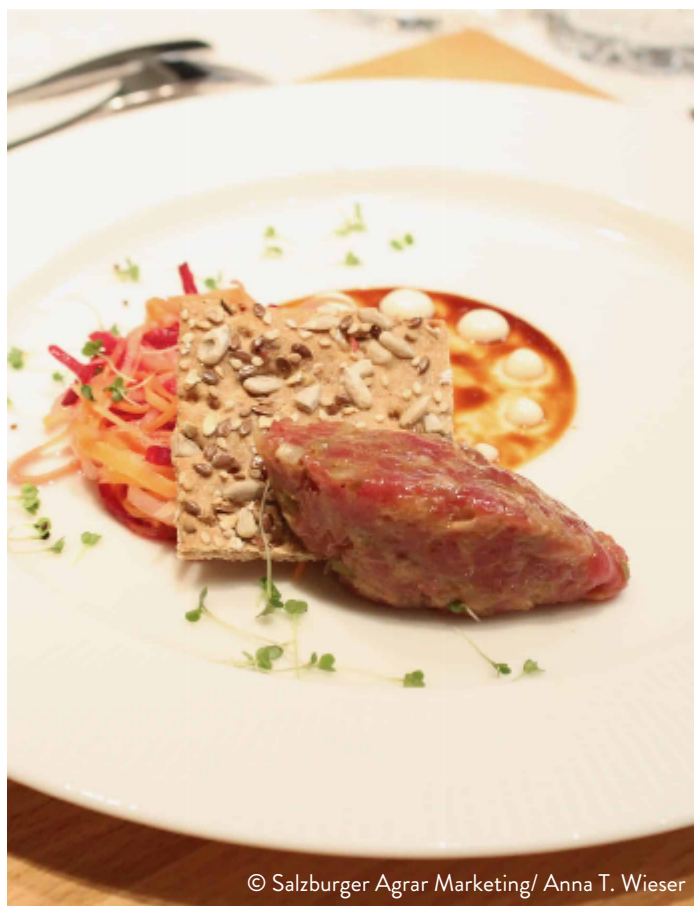




Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Vorspeisen und Salate

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für:

.....

Verfasst von: Anna T. Wieser

.....

Zutaten

Dressing

.....

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
------	-----------------

Wurzelgemüse

2	Karotten
---	----------

1	gelbe Karotte
---	---------------

1 BUND	Petersilie
--------	------------

1	Kohlrabi
---	----------

1	Rote Rübe
---	-----------

Rindfleisch

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

Dressing

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

Wurzelgemüse

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.

Rindfleisch

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.

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