



| 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 | |
| 1 | Kohlrabi |
| 1 | Rote Rübe |
| Rindfleisch | |
| 2 STUECK | |
| 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.