



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 65	Mai	2008
Rinds- Bistecca mit Zitronen & Gurken- Carpaccio		

## ZUTATEN: für 4 Personen

4 Rindshuftsteak à 150g  
an Estragonmarinade  
½ EL Meersalz  
4 halbe Zitronen zum garnieren  
2 Nostrano- Gurken  
1 Bund Radieschen  
1 EL Aceto Balsamico  
1 EL kaltgepresstes Olivenöl  
½ TL Kräutersalz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Handvoll Blaukohl und Broccoli-  
sprossen

### Kräuterquark:

4 EL Magerquark  
1 Bund Schnittlauch fein geschnitten  
1 entkernte Tomate fein gewürfelt  
schwarzer Pfeffer nach Gutdünken  
½ TL Meersalz  
1 TL grobkörniger Senf  
½ Becher Joghurt Nature  
1 Knoblauchzehe

(alle Zutaten miteinander mischen)

## ZUBEREITUNG

1. Den Grill vorheizen
2. In der Zwischenzeit die Gurken und Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Abwechslungsweise als Kreis auf Tellern arrangieren.
3. Das Gemüse mit dem Kräutersalz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl und Aceto Balsamico beträufeln und die Sprossen darüber streuen
4. Für das Kräuterquark das Joghurt mit dem Quark, Schnittlauch, Knoblauch und dem Meersalz und Pfeffer mischen und dazu servieren
5. Die Bistecca beidseitig je ½ Min. grillen
6. Auf die vorbereiteten Teller anrichten und mit dem Kräuterquark und den Zitronen servieren.

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759  
**Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49**

E-Mail: [info@metzgerei-keller.ch](mailto:info@metzgerei-keller.ch) • Internet: [www.metzgerei-keller.ch](http://www.metzgerei-keller.ch)