



Keller's Rezeptdienst

Nr. 67	Juli	2008
Ojo de Agua Rindshuft - Paillard mit Zitrone, und Gurken - Carpaccio		

Ojo de Agua Rindshuft-Paillards mit Zitrone und Gurken-Carpaccio

ZUTATEN: für 4 Personen

4 Rindshuft-Steaks à 150 g vom Metzgermeister dünn klopfen lassen (Paillards)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ EL Meersalz «Fleur de Sel»
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
wenig Olivenöl zum Bestreichen des Fleisches
1 Handvoll Blaukohl und Broccolisprossen

Kräuterquark

4 EL Magerquark
1 Bund feingeschnittener Schnittlauch
1 entkernte feingewürfelte Tomate
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 Gurke 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 Kräuter-Quark das Joghurt mit dem Quark, Schnittlauch, Knoblauch und dem Meersalz und Pfeffer mischen und dazu servieren.
5. Die Paillards würzen, mit Olivenöl bestreichen und 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 • Internet: www.metzgerei-keller.ch