

Rindsfilet mit Cedrosalat

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Sehr erfrischendes und leichtes Gericht dass mit einem Baguette und einem Glas Gewürztraminer hervorragend schmeckt.

Fleisch, Fisch, Eier

Vorbereitung

30 Minuten

Schweiz

Kochzeit

Menge für

2 Personen

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	300	Gramm	Rindsfilet
2	1	Stück	grosse Tomate Cuore di Bue
3	0.5	Stück	Cedro-Zitrone
4	2	Stück	Schalotten
5	1	Stängel	Koriander
6			Salz und Pfeffer
7	1	Teelöffel	Balsamico
8	1	Stück	frisches Baguette

Anleitung Zubereitung

1	Tomate schälen und in grosse Scheiben schneiden
2	Cedro-Zitronenschale und Schalotte mit Gemüseraffel in sehr feine Scheibchen schneiden
3	Koriander hacken, fein geschnittene Schalotte und Cedro-Zitronenschale mischen und mit etwas Olivenöl und Salz abschmecken.
4	Rindsfilet in Würfel schneiden und kurz braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken
5	Tomaten etwas salzen und ein paar Tropfen Balsamico dazugeben
6	Salatmischung auf Tomaten geben und mit den gebratenen Fleischwürfeln fertig anrichten.

