

Dry Aged Beef Tartare



Dry-Aged Beef Tartare

- 250 g Dry-Aged-Rindfleisch
- 10 ml natives Olivenöl extra
- 1 Stück geschälte, fein gehackte Schalotte
- 2 fein gehackte Essiggurken
- 1/4 Bund gehackter Schnittlauch
- 1/4 Bund gehackter Koriander
- 5-6 kleine Kapern, gehackt
- 2 kleine Anchovis Filets
- 2 Esslöffel Senf
- Salz und Schwarzer Pfeffer



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Zubereitung

Dry-Aged Beef Tartare

1. Das Dry-Aged-Rindfleisch in Scheiben schneiden. Dann kreuzweise in Streifen schneiden und fein hacken.
2. Alle restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und das Fleisch unterheben.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Nach Belieben kann Parmesankäse hinzugefügt und mit Kapuzinerkresse garniert werden.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

