

ZIRBE BIO

RINDSTARTAR MIT ZIRBENBALSAM VERFEINERT

Zutaten für 4 Personen:

- 400g Rindsfilet
- 2-3 Essiggurken
- 20g Kapern
- 50-80ml Balsam Tyrolensis Zirbe Bio
- Schnittlauch
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 TL Honig
- 1 große Zwiebel
- Abrieb einer Limette
- kaltgepresstes Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Das Rindsfilet mit einem scharfen Messer in feine Würfel schneiden. Aus den geschnittenen Essiggurken, den Kapern, dem Senf, dem Honig, dem Balsam Tyrolensis Zirbe Bio und der abgeriebenen Schale der Limette eine Marinade vorbereiten. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und im Öl langsam anbraten. Abkühlen lassen. Das Tartar kurz vor dem Servieren marinieren und dekorativ anrichten.

CIRMOLO BIO

TARTARE DI MANZO AL PROFUMO DI CIRMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 400g di filetto di manzo
- 2-3 cetrioli sottaceto
- 20g di capperi
- 50-80ml di Balsam Tyrolensis Cirmolo Bio
- 1 manciata di erba cipollina
- 1 cucchiaino di senape Dijon
- 1 cucchiaino di miele
- 1 cipolla grande
- 1 scorza di lime grattugiata
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe



Preparazione:

Tagliare il filetto di manzo in piccoli pezzi con un coltello ben affilato. Quindi preparare una marinata con i cetriolini tagliati finemente, i capperi, la senape, il miele, Balsam Tyrolensis al Cirmolo Bio e la scorza di lime previamente grattugiata. Tagliare la cipolla a dadini e soffriggerla delicatamente nell'olio. Lasciar raffreddare. Poco prima di servire marinare la tartare e disporla sul piatto in modo decorativo.