



SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL
STOOS
★★★★

Rezept

Rindsfilet Ceviche

Der Geheimtipp von unserer Küchenchefin Carla Duschletta

Rindsfilet Ceviche – eine Verbindung von erstklassigem Schweizer Rind und verschiedenen Wurzelgemüsen mit einer angenehmen Frische und Säure. Probieren Sie es selber aus. Wir wünschen «en Guetä».



Zutaten:

- 4 Stück Tomaten (geschält), 8 Stück Peperoncini (entkernt) und 40g Ingwer (geschält) in feine Würfel geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, 5g Petersilie, 5g Basilikum und 5g Minze fein gehackt
- 15 Stück Thai-Frühlingszwiebeln fein geschnitten
- 4 Stück Limetten entsaftet
- 150g Limonenöl
- 20g Rohrzucker
- 65g Fischsauce
- 20g Sojasauce
- 65g Reisessig
- 15g Honig

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und abschmecken. Auf Tellern mit einigen Salatblättern und 500g Rindfleisch «bleu» (in feine Tranchen geschnitten) anrichten.