



Tartar de ternera a la remolacha
Rindertartar mit roter Bete

Tartar de ternera a la remolacha

Rindertartar mit roter Bete

TARTAR DE TERNERA A LA REMOLACHA

Solomillo de ternera	400g
Puré de remolacha PONTIER	150g
Queso fresco tipo Brousse (o Brocciu)	200g
Cebollas nuevas	6
Piñones de pino	50g
Manojo de salvia	1
Aceite de oliva	4cl
Sal, pimienta	

Escurrir el queso fresco. Picar las cebollas nuevas y la salvia. En una sartén sin materia grasa, tostar los piñones de pino y dejar enfriar. Cortar la ternera en dados pequeños y el queso fresco en dados de 3 mm. Al momento de servir, mezclar la carne, el puré de remolacha PONTIER, los piñones de pino, las cebollas y la salvia. Agregar aceite de oliva, sal y pimienta, luego incorporar suavemente el queso fresco.

PRESENTACIÓN

Formar un círculo con la preparación y acompañar con patatas fritas y/o ensalada.

SUGERENCIAS

El puré de remolacha PONTIER también puede acompañar un tartar de salmón. Agregar dados de manzanas Granny Smith, limón verde y almendras fileteadas.

RINDERTARTAR MIT ROTER BETE

Rinderfilet	400g
Rote-Bete-Püree PONTIER	150g
Brocciu-Käse	200g
Frühlingszwiebeln	6
Pinienkerne	50g
Ein Bund Salbei	1
Olivenöl	4cl
Salz, Pfeffer	

Den Brocciu-Käse abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln und den Salbei kleinschneiden. Die Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten und abkühlen lassen. Das Rinderfilet und den Brocciu-Käse in 3 mm dicke Würfel schneiden. Zum Anrichten das Fleisch, das Rote-Bete-Püree PONTIER, die Pinienkerne, die Frühlingszwiebeln und den Salbei vermischen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und dann vorsichtig den Brocciu-Käse hinzugeben.

SERVIERVORSCHLAG

Kreisförmig anrichten und mit Pommes frites und/oder Salat servieren.

EXTRA TIP

Das Rote-Bete-Püree PONTIER passt auch gut zu Lachstatar. In diesem Fall kann man Apfelstücke (Granny Smith), Limone und Mandelblättchen dazugeben.

