Kaltes Rindshuftfilet mit Knoblauchquark

Vom Rindshuftfilet blieb ein schönes Stück übrig. Das ist natürlich auch kalt ein Genuss. Aber nicht direkt aus dem Kühlschrank, es sollte schon zimmerwarm sein. Angerichtet an Knoblauch-Quark mit untergemischten Kräutern und Senf gibt das ein feines und leichtes Menu und eignet sich, etwas kleiner portioniert, auch als Vorspeise.

Zutaten (pro Portion)

100g	kaltes Rindshuftfilet
	(oder ein anderes Bratenstück)
80g	Magerquark
1El	getrocknete Kräuter
	(oder frische, wenn man hat)
1Tl	Kräutersalz
1Tl	pikanter Senf
1	Knoblauchzehe (gepresst)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Alle Zutaten (ausser der Rindshuft) vermischen und 1 Stunde ziehen lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Rindshuft fein aufschneiden und auf einem Teller auslegen. Quarksauce und etwas Salat dazu anrichten.

Italy-Mix
Gewürzmischung · Mélange d'épices
Miscela di spezie
Quark
Séré
THOMY