



*Trading Alf Fagerli*

● *Skandinavische Spezialitäten* ●

*AFT Trading Alf Fagerli*

Lortzingweg 4

D-30880 Laatzen

Tel. 0511-86659731

Fax 0511-86659732

## **Rezept Rentierstreifen von Huft Steak/Roastbeef oder Oberschale**

Das Fleisch in Streifen schneiden (5-7 cm x 1 cm), würzen mit Salz, schwarzem Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Wacholder Beeren. (Salz, Pfeffer reicht auch) Minimum 5-10 min. ziehen lassen.

NB. 150-200 g als Vorspeise für 2 Personen.

Hauptgang 150-200 g pro Person.

Ruccolasalat den Stiel abschneiden mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen anmachen mit Olivenöl und Balsamico, ca. 5 Minuten ziehen lassen und auf einen weißen Teller anrichten.

100-125 g für 2 Personen.

Das Fleisch kurz ca. 2-4 Min. anbraten in der Pfanne mit wenig Öl/Butterschmalz bei mittlerer Hitze und anrichten auf den Salat.

Aufpassen nicht zu lange braten sonst wird das Fleisch trocken.

Anrichten mit Tomaten, rote Paprika oder Erdbeeren !!!!!

**PS.** Während des Kochens immer probieren und evtl. nachwürzen bei Bedarf!!!!