

Kalb-Tatar Wiener Art mit Pfeffer-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Kalbsfilets à 70 g	3 Eier	2 Kartoffeln, fest
1 Zitrone, unbehandelt	25 g Paniermehl	50 ml Pflanzenöl
2 TL Butter	2 TL Senf, mittelscharf	Mehl
Pflanzenöl, Zucker	Meersalz, Pfeffer	

Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen, in Medaillons teilen und feine Würfelmuster einschneiden. Ein Ei verquirlen und in eine Schüssel füllen. Das Mehl und das Paniermehl in Teller füllen. Die Kalbmedaillons mit der nicht eingeschnittenen Seite zuerst in dem Ei, dann in Mehl und anschließend im Paniermehl wenden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin goldbraun braten. Die Kartoffeln schälen, mit dem Sparschäler dünne, lange Späne abziehen, in kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Späne Portionsweise kross braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Mayonnaise die restlichen Eier trennen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Senf und den Zitronensaft zum Eigelb geben und gut vermengen. 50 Milliliter Öl langsam hinzufügen und das Ganze zu einer Mayonnaise aufschlagen. Abschließend die Mayonnaise mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Die Kalbsmedaillons und die Pfefferkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Zitronenmayonnaise garnieren.

Friederike Binder am 05. August 2013