

# Kalb-Filet, Thunfisch-Soße, Wachtelei, Forellen-Kaviar

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

250 g Kalbsfilet                      2 EL neutrales Öl                      Salz, Pfeffer

### Für die Thunfisch-Sauce:

125 g Thunfisch (Dose)              2 Sardellenfilets                      1 Zitrone  
6 Kapernäpfel                      2 Eier                                      2 EL Sesamöl  
250 ml Olivenöl                      Salz                                        Pfeffer

### Für das Knoblauchbrot:

$\frac{1}{2}$  frz. Baguette                      2 Knoblauchzehen                      2 EL Olivenöl  
Salz

### Für die Garnitur:

2 Wachteleier                              2 Kapernäpfel mit Stiel              1 kleines Glas Forellenkaviar

### Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilet waschen, trockentupfen und gegebenenfalls zuschneiden. Öl in Pfanne erhitzen, Filet von beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

### Für die Thunfisch-Sauce:

Sardellen, Kapern und Ei mit Thunfisch verrühren und alles mit dem Stabmixer pürieren. Nach und nach Olivenöl und Sesamöl dazu geben, dabei weiter pürieren, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Knoblauchbrot:

Das Baguette in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abziehen.

Brotscheiben mit Olivenöl und Knoblauch einreiben und in der Pfanne goldbraun backen. Vor dem Servieren noch etwas Salz darüber streuen.

### Für die Garnitur:

Wachteleier kochen, pellen und halbieren. Gericht garnieren. Thunfischsauce mit Kapernäpfeln und Kaviar dekorieren. Kalbsfilet auf Sauce drapieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Rolf Grosse am 05. Februar 2019