

Kalb-Filet-Tataki, Pflaumen-Soße, Pommes, Käse-Dip

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffelpommes:

300 g Süßkartoffeln	70 g Ziegenfrischkäse	1 Zweig glatte Petersilie
1 TL mittelscharfen Senf	Stärke	Pflanzenöl, Salz

Für das Tataki:

300 g Kalbsfilet	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
------------------	------------	---------------

Für die Sauce:

2 Schalotten	100 g Trockenpflaumen	300 ml Sherry
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	flüssiger Honig
Pflanzenöl	Salz	5 schwarze Pfefferkörner

Für den Salat:

1 Radicchio	1 Orange, Saft, Frucht	20 g geschälte Pistazien
1 EL Weißweinessig	1 TL flüssiger Honig	1 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Süßkartoffelpommes:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Süßkartoffel in Pommesform schneiden, in Stärke wenden und in einer heißen Fritteuse oder in einem Topf mit Frittieröl doppelt ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und mit Salz würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, sehr fein schneiden und mit dem Ziegenfrischkäse, Senf und einer Prise Salz vermengen. Dip zu den Pommes reichen.

Für das Tataki:

Kalbsfilet am Stück scharf in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Entnehmen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank abkühlen lassen. In ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Trockenpflaumen ebenfalls würfeln. Schalotten in einer Pfanne mit Öl anschitzen, dann Trockenpflaumen, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Thymianzweigen hinzufügen und kurz mitbraten. Mit etwas Sherry ablöschen und dann nach und nach restlichen Sherry angießen und einkochen lassen. Mit Salz und Honig abschmecken. Je nach Konsistenz mit etwas Wasser auffüllen.

Für den Salat:

Radicchio waschen, trockentupfen und anschließend in feine Streifen schneiden. Orangen filetieren, Saft dabei auffangen und Filets anschließend in kleine Stücke schneiden. Für die Marinade Öl, Essig, Honig und etwas Orangensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pistazien hacken. Salat und Orangenfilets mit Dressing vermengen und mit gehackten Pistazienkernen garnieren.

Felix Oltrogge am 20. Dezember 2023