

Lucca-Augen-Toast mit Filet Mignon

Für zwei Personen

Für das Toast:

2 Scheiben Weißbrot Butter Olivenöl

Für den Belag:

1 Filet Mignon à 200 g	2 Schalotten	1 Bund Schnittlauch
1 Kästchen Gartenkresse	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	15 Kapern, Kapernwasser
3 kleine Essiggurken	1 Ei (Eigelb)	1 EL Sardellenpaste
1 EL Tomatenmark	1 EL Ketchup	1 TL Dijon Senf
1 TL süß-scharfer Senf	1 TL scharfes geräuchertes	Paprikapulver
Salz		

Für die Garnitur:

2 Austern 1 EL schwarzer Kaviar 1 Zitrone

Für das Toast:

Die Weißbrotscheiben in der Pfanne mit Butter braten.

Zum Beschweren einen kleinen Topf oder ähnliches daraufstellen.

Für den Belag:

Das Fleisch mit der Hand hacken. Schnittlauch und Kresse abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotten abziehen und feinschneiden.

Kapern und Essiggurken feinschneiden. Ei trennen. Schalotten, Kräuter, Kapern, Essiggurken, Eigelb, Sardellenpaste, Tomatenmark, Ketchup, Senfsorten, Paprikapulver und Salz zum Fleisch geben und gut vermengen.

Für die Garnitur:

Austern öffnen. Austernfleisch leicht lösen. Das Gericht wie ein Gesicht anrichten und dabei etwas dekonstruieren (Picasso-Style). Die Austern stellen die wässrigen Augen von Frau Lucca dar. Der Kaviar dient als Pupille. Das Weißbrot etwas schräg als Nase reinsetzen. Beef Tartar stellt die rote Wange dar. Zitronenscheiben formen die Augenbrauen.

Karin Kraml am 04. April 2019