

Kalb-Carpaccio mit Kapern, Crostini und Oliven-Tapenade

Für zwei Personen

Für das Kalbscarpaccio:

150 g Kalbsfilet (angefroren) Meersalz Schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

175 g Veggie Tuna 3 Sardellenfilets 100 g Kapern
3 EL Mayonnaise 3 EL Crème-fraîche 1 Zitrone
25 ml Milch Zucker Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer

Für die Crostini:

1 Ciabatta 1 Zehe Knoblauch 4 Wachteleier
Olivenöl Salz schwarzer Pfeffer

Für den Rucola:

100 g Rucola 50 ml Olivenöl 2 EL Honig
weißer Balsamicoessig Zucker Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Oliventapenade:

$\frac{1}{2}$ Zitrone 100 g grüne Oliven 2 TL Senf
50 ml Olivenöl Zitronenpfeffer

Für die frittierten Kapern:

50 Kapern 20 g Mehl Pflanzenöl

Für die Garnitur:

50 g Parmesan Kresse

Für die Oliventapenade die Zitrone auspressen. Die Oliven mit Senf in der Moulinette zerkleinern. Das Öl, den Zitronensaft und den Zitronenpfeffer zufügen und zu einer geschmeidigen Masse mixen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren. Die Scheiben auf einem flachen Teller auslegen.

Die Sardellen kalt abspülen und trocken tupfen. Anschließend die Sardellen, die Mayonnaise, die Crème fraîche und die Kapern mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Fleur de Sel, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Je nach Konsistenz etwas Milch hinzugeben, sodass die Sauce flüssig ist.

Den Rucola mit etwas Olivenöl, dem Honig, dem Balsamicoessig, etwas Zucker, Salz und Pfeffer marinieren und anschließend über das Carpaccio geben.

Für die frittierten Kapern diese in etwas Mehl wälzen und anschließend in einem kleinen Topf in Pflanzenöl knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Wachteleier vier Minuten wachweich kochen.

Für die Crostini den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und in etwas Öl mit dem Knoblauch hellbraun anrösten. Abtropfen lassen. Die Oliventapenade auf die Crostini geben und mit je einem aufgeschnittenen Wachtelei und Kresse garnieren.

Das Kalbscarpaccio mit frittierten Kapern, Crostini und Oliventapenade auf Tellern anrichten, mit gehobeltem Parmesan garnieren und servieren.

Jenny Höhne am 10. März 2015