

# 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