

Kalbsbrät-Strudel mit Käse-Apfel-Tatar, Honig-Senf-Soße

Für zwei Personen

Für den Brätstrudel:

250 g Kalbsbrät	1 Zitrone	2 Eier
125 g Mehl	250 ml Milch	6 EL Sahne
1 TL scharfer Dijon-Senf	2 EL Paniermehl	1 Muskatnuss
3 Zweige glatte Petersilie	Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Sauce:

20 g mittelscharfer Senf	10 g Kastanienhonig	30 ml Apfelessig
80 ml Traubenkernöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Tatar:

1 säuerlicher Apfel	150 g Salatgurke	100 g Feldsalat
6 Kirschtomaten	100 g Bergkäse	1 Bund Lauchzwiebeln
$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel	20 ml Apfelessig	

Für die Sauce den Senf mit Honig sowie acht Millilitern Essig verrühren. Erst tropfenweise, dann in einen dünnen Strahl insgesamt 40 Milliliter von dem Traubenkernöl einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Brätstrudel aus Mehl, Milch und Eiern einen Pfannkuchenteig herstellen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Pfannkuchen darin von beiden Seiten goldbraun backen.

Das Kalbsbrät mit der Sahne und dem Senf glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas von der Muskatnuss dazu reiben. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale zu dem Kalbsbrät geben. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und abzupfen. Anschließend gemeinsam mit den Semmelbröseln unterrühren.

Den Pfannkuchen mit der Brätmischung dünn bestreichen, einrollen und in eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brätstrudel von beiden Seiten durchbraten.

Den Apfel und die Gurke schälen und mit dem Käse fein würfeln. Die Lauchzwiebeln putzen und fein schneiden. Die Kerbelblätter fein schneiden. Alles vermengen und mit Essig und Salz abschmecken.

Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Tomaten waschen und halbieren. Für die Sauce den restlichen Apfelessig mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Das restliche Traubenkernöl darunter schlagen und das Dressing abschmecken.

Das Tatar mit etwas Honigsauce vermengen und den Salat mit Tomaten mit dem Dressing marinieren. Den Brätstrudel mit Käse Apfeltatar und Honig-Senf-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Glogger am 19. Mai 2015