

Kalb-Tatar mit Rote-Bete-Carpaccio und Ciabatta-Croûtons

Für zwei Personen

Für das Kalbstatar:

200 g Kalbsfilet

4 Schalotten

1 kleine Bio Zitrone

20 g kleine Kapern

1 EL Olivenöl

1 Bund Basilikum

Salz, schwarzer Pfeffer

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

2 gekochte Rote Bete

2 EL Sherry-Essig

2 EL Haselnussöl

Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Ciabatta-Croûtons:

2 Scheiben Ciabatta

Butter, Salz, Pfeffer

Für das Kalbstatar die Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Sieb mit heißem Wasser überbrühen und gut abtropfen lassen. Die Schale von der Zitrone abreiben und die Kapern grob hacken.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in etwa fünf Millimeter breite Streifen schneiden und fein würfeln. In einer Schüssel mit den Schalotten, den Kapern, Zitronenabrieb und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für das Rote-Bete-Carpaccio die Rote Bete in dünne Scheiben hobeln und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer vermengen.

Für die Ciabatta-Croûtons die Ciabattascheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter kross ausbacken. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Rote-Bete-Carpaccio streuen.

Das Kalbstatar mit Basilikum garnieren, in einem Servierring anrichten und mit dem Rote-Bete-Carpaccio auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothee Frey am 18. August 2015