

Kalb-Tatar mit Kartoffel-Möhren-Rösti, Parmesan-Schaum

Für zwei Personen

Für das Tatar:

100 g Kalbsfilet 1 Zitrone 2 EL Olivenöl

10 g Schnittlauch Salz Pfeffer

Für die Rösti:

3 festk. Kartoffeln 1 Möhre 1 Ei

1 EL Mehl Muskatnuss Öl

Salz Pfeffer

Für den Schaum:

250 ml Sahne 50 ml Milch 100 g Parmesan

Salz

Für den Chip:

2 Scheiben Serrano

Für das Tatar:

Das Kalbsfilet mit einem scharfen Messer in kleine, feine Würfel schneiden. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in sehr feine Stücke schneiden und mit Olivenöl und Zitronenabrieb unter das Kalbfleisch rühren. Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und gut verrühren.

Für die Rösti:

Kartoffeln und Möhren schälen und raspeln. Raspel anschließend durch ein Passiertuch drücken. Ei, Mehl, Salz und Pfeffer zu den Karotten- und Möhrenraspeln geben. Die Masse in einen Anrichtering setzen und in einer Pfanne in Öl anbraten. Bis zum Servieren warmhalten.

Für den Schaum:

Sahne und Milch aufkochen. Parmesan reiben und einrühren, bis er sich komplett auflöst. Mit Salz abschmecken. Bis kurz vor Schluss warm halten, dann mit dem Stabmixer zum Schaum schlagen.

Für den Chip:

Serrano-Scheiben in eine heiße Pfanne legen, bis sie kross sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christof Dell am 23. März 2021