

# Kalb-Tatar mit Mayonnaise, Kaviar, Wildkräuter-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Mayonnaise:

2 Eier	300 ml neutrales Pflanzenöl	1 TL scharfer Senf
1 EL Weißweinessig	1 EL Zitronensaft	1 Prise Zucker
1 Limette	50 g Hüttenkäse	Salz, Pfeffer

### Für das Kalbstatar:

250 g Kalbshüfte	50 g Forellenkaviar	3 EL Olivenöl
Salz		

### Für den Quinoa:

50 g Quinoa	150 ml Gemüsefond
-------------	-------------------

### Für den Wildkräutersalat:

20 g junger Spinat	20 g Feldsalat	20 g Mangold
20 g Rucola	1 Salatgurke	4 Radieschen
4 kl. braune Champignons	1 Limette	½ Bund Dill
1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl	Salz

### Für die Mayonnaise:

Den Senf, Weißweinessig, Zitronensaft, eine Prise Zucker, eine Prise Salz und Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben. Drei Minuten lang mit einem Pürierstab von vom Boden des Bechers aus mixen, bis eine feste, gelbe Masse entsteht. Danach das Öl während des Mixens langsam darauf gießen, bis sich die Zutaten zu einer hellgelben cremigen Masse verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Limettenschale abreiben. Mayonnaise mit etwas Limettenschale, einer Prise Zucker und Hüttenkäse gut verrühren.

### Für das Kalbstatar:

Fleisch sehr fein würfeln. Limettenschale abreiben. Tatar mit etwas Limettenschale und Olivenöl marinieren.

Einen Anrichtering mit Tatar füllen und immer wieder vorsichtig andrücken. Mayonnaise mittig auf das Tatar verteilen, Ring vorsichtig entfernen. Kaviar auf das Tatar geben und mit Olivenöl verfeinern.

### Für den Quinoa:

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Quinoa aufquellen lassen, bis keine Flüssigkeit zu sehen ist. Quinoa in ein feines Küchensieb geben und die letzte Flüssigkeit vorsichtig ausdrücken.

### Für den Wildkräutersalat:

Limettenschale abreiben. Gurke längs, Radieschen und Champignons quer hobeln. Mit etwas abgeriebener Limettenschale und je einer Prise Salz und Zucker würzen.

Spinat, Feldsalat, Mangold und Rucola waschen und trockenschleudern.

Salat mit Gurken, Champignons und Radieschen anrichten. Dill abbrausen und trockenwedeln. Mit Dillstreifen garnieren und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Quinoa unter den Salat mischen.

Kalbstatar mit Wildkräutersalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Sergej Ulrich am 20. Juli 2021