

# Kalb mit Räucherforellen-Soße, Kapern, Carpaccio

**Für zwei Personen**

**Für das Kalb:**

250 g Kalbsfilet	1 Lorbeerblatt	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Räucherforellensauce:**

150 g geräucherte Forelle	3 Sardellenfilets	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Ei	50 ml Sahne	75 ml Olivenöl
75 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Rote-Bete-Birnen-Carpaccio:**

1 frische rote Bete	1 Birne	$\frac{1}{2}$ Zitrone
3 cm Ingwer	150 g Schafskäse	25 g Pinienkerne
10 ml Olivenöl	Salz	

**Für die frittierten Kapern:**

50 g Kapernäpfel	50 ml neutrales Pflanzenöl	1 Prise Meersalz
------------------	----------------------------	------------------

**Für das Kalb:**

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen, Lorbeerblatt dazugeben und Filet von allen Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Anschließend für 20 Minuten in den Ofen geben. Herausheben und 5 Minuten ruhen lassen. Mit einem Filetmesser in hauchdünne Scheiben schneiden, auf einer Platte auslegen und für 5 Minuten in den Kühlschrank geben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Räucherforellensauce:**

Forelle und Sardellen pürieren und Sahne nach und nach dazugeben. Ei aufschlagen. Zitrone auspressen. Zitronensaft und Ei mixen und nach und nach Olivenöl und Sonnenblumenöl hinzugeben. Anschließend Forellenmasse dazugeben und mit Mayonnaise fein mixen. Durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über Kalbfleisch geben.

**Für das Rote-Bete-Birnen-Carpaccio:**

Rote Bete und Birne schälen und in feine Scheiben hobeln. Zitrone auspressen und etwas Saft über Birne träufeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Ingwer schälen und fein hobeln. Restlichen Zitronensaft, Ingwer, Öl und Salz vermischen und über Birne und rote Bete geben. Schafskäse in eine feuerfeste Form zerbröseln und mit einem Bunsenbrenner so lange abflämmen, bis er leicht angeschmolzen ist. Rote-Bete-Birnen-Carpaccio schichten, Schafskäse darüber verteilen und mit Pinienkernen bestreuen.

**Für die frittierten Kapern:**

Kapern abtropfen lassen und auf ein Küchenpapier geben. Öl in einer Kasserolle erhitzen und Kapern für 5-7 Minuten darin frittieren.

Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz würzen.

Sabrina Reichel am 13. September 2022