

Carpaccio vom Kalb-Filet mit Steinpilzen

Für 4 Personen

Für das Carpaccio:

400 g Kalbsfilet	50 ml hellen Kalbsfond	Saft einer halben Zitrone
3 – 4 EL kaltgepresstes Olivenöl	Salz, Pfeffer	1/4 Bund Kerbel
1/4 Bund glatte Petersilie	1 TL grobes Meersalz	

Für die Steinpilze:

400 g Steinpilze, klein	1 Schalotte	5 Stängel glatte Petersilie
2 EL Butter	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 Zweige Thymian	1 Spritzer Zitronensaft	1 Bund Rucola
20 g Parmesan		

Das Filet in dünne Scheiben schneiden, zwischen Klarsichtfolie legen und behutsam etwas klopfen damit es sehr dünn wird. Die geklopfen Scheiben einzeln auf einen Teller legen bis dieser komplett bedeckt ist. Aus Kalbsfond, Zitronensaft und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter unter die Vinaigrette mischen und die Sauce auf dem Carpaccio gleichmäßig mit einem Pinsel verteilen und zum Schluss mit Salzflakes bestreuen. Die Steinpilze sauber putzen. Die Schalotte schälen und würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die Steinpilze zugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zitronensaft würzen. Zum Schluss die Petersilie unterziehen. Den Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Auf das Carpaccio die lauwarmen Steinpilze verteilen und den Rucola daraufgeben. Parmesan darüber hobeln. Dazu passt geröstetes Kräuterbaguette.

Karlheinz Hauser Montag, 29. August 2011