

Carpaccio vom Kalb mit Soja-Limonen-Butter und Koriander

Für 2 Personen

180 g Kalbsrücken	1 Limette	0,5 Bund Koriander
50 ml Sojasoße	80 g Butter	Rapsöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Kalbsrücken für ca. 20 Minuten in das Gefrierfach legen. Danach herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden. Das Kalbsfleisch in eine Klarsichtfolie wickeln und hauchdünn plattieren. Die Kalbsscheiben auf Tellern dicht nebeneinander legen und kalt stellen. Die Limette unter heißem Wasser abspülen, trocken tupfen und die Schale reiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen bis sie leicht bräunlich wird. Die Limettenschale sowie einen Esslöffel Limettensaft in die Butter geben. Die Sojasoße zugeben und mit Pfeffer würzen. Die warme Butter auf die Kalbfleischscheiben gleichmäßig verteilen. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und den Koriander frittieren. Das Kalbsfleisch gleichmäßig auf Tellern verteilen und den Koriander hinzugeben.

Steffen Henssler am 16. April 2010