

Kalb-Tatar, Meerrettich-Creme, Rote Bete, Brot-Chips

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Kalbfilet à 150 g	$\frac{1}{2}$ TL Kapern	1 Schalotte
1 Ei, Eigelb	4 Halme Schnittlauch	4 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL rosenscharfes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Sardellen	Salz, Pfeffer

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote-Bete	50 ml Himbeeressig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Brotchips:

200 g Sauerteigbrot	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz	Salz

Für die Meerrettichcreme:

300 g Crème-fraîche	200 g Sahnemeerrettich	3 Blatt Gelatine
100 g geschlagene Sahne	20 ml Limettensaft	Cayennepfeffer, Salz

Für das Tatar:

Die Schalotte abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und fein würfeln. Das Ei trennen. Die Fleischwürfel mit Eigelb, blanchierter Schalotte, Kapern, Schnittlauch, Petersilie, Paprikapulver und Sardellen vermengen und etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und würzen.

Für die Rote Bete:

Die Rote Bete in etwa achteckige Spalten schneiden und mit Himbeeressig, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren.

Für die Brotchips:

Das Brot auf einer Aufschnittmaschine in etwa 1 $\frac{1}{2}$ mm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kräuter, angebrühten Knoblauch und Scheiben zugeben. Die Scheiben goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Meerrettichcreme:

Crème fraîche und Sahnemeerrettich in eine Schüssel geben. Gelatine aufweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf leicht erwärmen, so dass sie flüssig wird. Einen kleinen Teil der Meerrettich-Crème-fraîche zur Gelatine hinzugeben, verrühren und mit der übrigen Meerrettich-Crème vermengen. Die Creme kalt stellen, warten bis die Gelatine andickt und die geschlagene Sahne unterheben.

Mit Limettensaft, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Das Kalbstatar mit Meerrettichcreme, Rote Bete und Sauerteigbrot-Chips auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 20. Oktober 2017