

Carpaccio vom Kalb mit Spargel-Vinaigrette

Für 4 Personen

Vinaigrette:

300 g Spargel, grün	300 g Spargel, weiß	6 EL Traubenkernöl
2 EL Weißweinessig	1 EL Kerbel, frisch	1 EL Estragon, frisch
1 – 2 TL Honig	Butter	Pfeffer

Meersalz

Carpaccio:

400 g Kalbsfilet	4 EL Olivenöl
------------------	---------------

Anrichten:

2 EL Pinienkerne	50 g Parmesan, frisch gehobelt	Pfeffer
------------------	--------------------------------	---------

Meersalz

Vinaigrette:

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, den weißen Spargel ganz. Die Enden abschneiden und in feine, schräge Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Traubenkernöl erhitzen und die Spargelscheiben so lange darin andünsten, bis sie bissfest gar sind. Das restliche Traubenkernöl mit Weißweinessig, etwas Butter und Kerbel und Estragon gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und zu den Spargelscheiben geben und unterheben.

Carpaccio:

Das Kalbsfilet etwa 30 Minuten vor der Zubereitung anfrieren. Vier Teller oder eine Anrichteplatte mit Olivenöl bepinseln. Das angefrorene Kalbsfilet mit einem scharfen Messer oder auf einer Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden, dann zwischen Klarsichtfolie legen und hauchdünn plattieren. Die Kalbsscheiben auf Tellern dicht nebeneinander legen und schön verteilen.

Anrichten:

Das Kalbs-Carpaccio mit Pfeffer aus der Mühle und Meersalz würzen. Die Pinienkerne in einer ungefetteten Pfanne rösten. Die Spargelvinaigrette auf dem Fleisch verteilen und mit Parmesan und Pinienkernen bestreuen.

Horst Lichter am 17. Juni 2011