

Carne Cruda von Kalb-Hüfte, Senf-Mayonnaise, Wachtel-Ei

Für 4 Personen

Für Carne Cruda:

320 g Kalbshüfte ½ EL Olivenöl 1 TL abger. Limettenschale
Meersalz, Pfeffer 4 Wachteleier

Für die Senfmayonnaise:

1 Schalotte 1 TL Kapern 2 Cornichons
1 EL Dijonsenf 1 Eigelb 1 EL Champagneressig
Saft von 1 Zitrone 1 TL Zucker 125 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für den Salat:

100 g Blattsalate, gemischt 4 EL Olivenöl 2 EL heller Balsamico-Essig
1 TL Senf, mittelscharf 1 Prise Zucker Salz, Pfeffer

Die Kalbshüfte von Haut und Sehnen befreien und in ganz feine Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Limettenschale, Meersalz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Für die Sauce:

Schalotte schälen und fein hacken, Kapern und Cornichons fein hacken. Zusammen mit Senf, Eigelb, Essig, Zitronensaft, Zucker und 1 EL Wasser in einen Mixer geben und verrühren, dabei nach und nach das Olivenöl einlaufen lassen bis die Sauce cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Die Blattsalate waschen und trocken schütteln. Für das Dressing Öl, Essig, Senf und 1 EL Wasser einen Mixer geben, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbstatar in einer länglichen Form in der Mitte des Tellers anrichten. Eine kleine Mulde in das Tatar drücken. Die Wachteleier trennen und jeweils ein Eigelb in die Mulde legen. Salat mischen, marinieren, dann oberhalb des Tatars anrichten und links sowie rechts die Senfmayonnaise angießen. Wer es ganz edel mag kann das Wachteleigelb mit etwas Blattgold belegen.

Frank Buchholz 04. Februar 2013