

# Carne Cruda, gebackene Kapern, Sellerie-Parmesan-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Carne Cruda:**

120 g Kalbsfilet, ohne Sehnen	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Zweig glatte Petersilie	30 ml hochwertiges Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Kapern:**

20 g Kapern	100 ml Sonnenblumenöl
-------------	-----------------------

**Für den Salat:**

6 Stangen Staudensellerie	50 g Rucola	50 g Parmesan
1 Zitrone	4 Zweige Estragon	20 ml Estragonessig
20 ml hochwertiges Olivenöl	Salz	

Das Kalbsfilet in feinste Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls hacken. Beides mit dem Olivenöl vermengen. Die Limette waschen, die Schale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Saft und Schale mit unter das Olivenöl heben.

Für die Kapern das Sonnenblumenöl erhitzen und diese darin frittieren. Anschließend auf einem Papier gut abtropfen lassen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Staudensellerie hauchdünn schneiden und zwei Sekunden blanchieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken. Den Parmesan hobeln und den Estragon hacken. Die Zitrone waschen, die Schale abreiben und anschließend halbieren und den Saft auspressen. Alles mit dem Olivenöl und Essig vermengen und anschließend den Sellerie damit anmachen.

Kurz vor dem Servieren den Rucola hinzugeben.

Carne Cruda dekorativ auf dem Salat anrichten, mit Kapern garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 14. Oktober 2016